heston blumenthal
precision

by SALTER®

DIGITAL INSTANT READ THERMOMETER

Instructions and Guarantee

THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE À LECTURE INSTANTANÉE

DIGITAL-THERMOMETER MIT SOFORTIGER ABLESE-FUNKTION

TERMÓMETRO DIGITAL DE LECTURA INSTANTÁNEA

TERMOMETRO DIGITALE A LETTURA ISTANTANEA

TERMÓMETRO DIGITAL DE LEITURA INSTANTÂNEA

DIRECT AF TE LEZEN DIGITALE THERMOMETER

DIGITALT TERMOMETER MED UMIDDELBAR AVLESNING

DIGITAALINEN LÄMPÖTILAMITTARI

DIGITAL SNABBTERMOMETER

ØJEBLIKKELIGT DIGITALT AFLÆSELIGT TERMOMETER

DIGITÁLIS AZONNAL LEOLVASHATÓ HŐMÉRŐ

DIGITÁLNÍ TEPLOMĚR S OKAMŽITÝM ZOBRAZENÍM TEPLOTY

DIJITAL ANINDA GÖSTERGELI TERMOMETRE

ΨΗΦΙΑΚΟ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ ΑΜΕΣΗΣ ΜΕΤΡΗΣΗΣ

ЦИФРОВОЙ ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МГНОВЕННОЙ ПРОВЕРКИ ТЕМПЕРАТУРЫ

TERMOMETR CYFROWY Z FUNKCJĄ NATYCHMIASTOWEGO ODCZYTU

DIGITÁLNY TEPLOMER NA OKAMŽITÉ ZISTENIE TEPLOTY

GB

Digital Instant Read Thermometer

Your new thermometer is ideal for checking internal temperature of meats, poultry, fish, desserts, confectionary, barbequed food, and much more...
Please read this instruction manual before use. Keep these instructions for future reference.

SWITCH ON/OFF

1. Press ⏻ button on back of product to switch on.
2. To maximise battery life press ⏻ button after use to switch off.
   Auto switch-off occurs 15 mins after idle.

USING PRODUCT:

The thin tip of the probe measures the current temperature as displayed on the LCD.
The thermometer always displays the current temperature (it does not lock to a reading).

1. Press ⏻ button on back of product to switch on.
2. To measure the temperature, gently insert the tip of the probe into the centre (thickest part) of the meat/food.
   Ensure the probe is not in contact with bone, fat or gristle as this will affect the validity of the reading.
3. The LCD will show the current temperature at the end of the probe (it may take a few seconds to reach its final temperature).

Always clean between each use. Do not leave the thermometer in oven while cooking. Do not use the thermometer to lift or turn food items.

TEMPERATURE CHARTS

For your guidance, the temperature chart at the back of this booklet shows meat temperature recommendations from both Heston and from the USDA*. Heston's temperatures are often slighter lower and are specifically developed to give the best possible taste and texture result for each food type. However, it is important to understand that if you choose to use temperatures lower than the USDA guidelines, there may be a greater health risk involved; particularly when cooking meat, poultry & fish. Use of fresh ingredients and safe food handling is very important. The manufacturer accepts no responsibility or liability for food borne illnesses which may occur from food prepared using this product or temperature charts.

* USDA = United States Department of Agriculture, currently publishing the most detailed recommended guidelines.

RESTING MEATS

Once meat/poultry has reached its final temperature, always rest for a minimum of 3 minutes before carving/ serving. For really succulent meat that is easier to carve, Heston recommends resting:

– Small cuts (eg: steaks, breasts & burgers) for 5 minutes.
– Larger cuts (eg: roast chicken & other roasting joints) for 30 – 45 minutes.

CHANGING BETWEEN UNITS

1. Slide off and remove battery door.
2. Move switch to preferred setting.
3. Replace battery door.

CHANGING BATTERY

1. Slide off and remove battery door.
2. Insert new battery (LR44), ensuring + symbol is facing up.
3. Replace battery door.

PRODUCT WARNING INDICATORS

Reduced LCD brightness = low battery. We recommend changing the battery after 1 to 2 years, to prevent batteries corroding in the product.



lower than -45C



over 200C

SPECIFICATIONS

Temperature Range:
-45°C to 200°C (-49°F to 392°F)
Resolution: 0.1°C/0.1°F
Battery: 1 x LR44.

CLEANING

- We recommend that the thermometer probe is sterilised before each use e.g. insert the stem only in boiling water for a few minutes.
- Clean the thermometer body with a slightly damp cloth.
- DO NOT immerse the thermometer in water or use chemical/abrasive cleaning agents.
- All plastic parts should be cleaned immediately after contact with fats, spices, vinegar and strongly flavoured/coloured foods. Avoid contact with acids such as citrus juices.

CARE AND PRECAUTIONS

- Always remove flat batteries immediately.
- Always wear a heat resistant glove when handling the thermometer probe. WARNING HOT SURFACE!
- Do not immerse the thermometer body in liquid, or splash any liquid onto this part.
- The thermometer is NOT suitable for use in a microwave oven.
- DO NOT place thermometer inside oven or grill.

WEEE EXPLANATION



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

BATTERY DIRECTIVE



This symbol indicates that batteries must not be disposed of in the domestic waste as they contain substances which can be damaging to the environment and health. Please dispose of batteries in designated collection points.

GUARANTEE

This product is intended for domestic use only. Salter will repair or replace the product, or any part of this product, (excluding batteries) free of charge if within 2 years of the date of purchase, it can be shown to have failed through defective workmanship or materials. This guarantee covers working parts that affect the function of the product. It does not cover cosmetic deterioration caused by fair wear and tear or damage caused by accident or misuse. Opening or taking apart the product or its components will void the guarantee. Claims under guarantee must be supported by proof of purchase and be returned carriage paid to Salter (or local Salter appointed agent if outside the UK). Care should be taken in packing the product so that it is not damaged while in transit. This undertaking is in addition to a consumer's statutory rights and does not affect those rights in any way. For UK Sales and Service contact HoMedics Group Ltd, PO Box 460, Tonbridge, Kent, TN9 9EW, UK. Helpline Tel No: (01732) 360783. Outside the UK contact your local Salter appointed agent.

Thermomètre numérique à lecture instantanée

Votre nouveau thermomètre est idéal pour vérifier la température intérieure de viandes, volailles, poissons, desserts, pâtisseries, aliments préparés sur barbecue, et plus encore...
Veuillez lire ce mode d'emploi avant utilisation. Conservez ces consignes pour vous y reporter ultérieurement.

MARCHE/ARRÊT

1. Appuyez sur le bouton ⏻ à l'arrière du produit pour le mettre en marche.
2. Pour optimiser l'autonomie de la batterie, appuyez sur le bouton ⏻ après utilisation pour l'éteindre. S'éteint automatiquement au bout de 15 minutes en mode de veille.

MODE D'EMPLOI :

Le fine pointe de la sonde mesure la température actuelle telle qu'elle apparaît sur l'écran LCD.
Le thermomètre affiche toujours la température actuelle (il ne se bloque par sur un relevé quelconque).

1. Appuyez sur le bouton ⏻ à l'arrière du produit pour le mettre en marche.
2. Pour mesurer la température, insérez délicatement la pointe de la sonde dans le milieu (la partie la plus épaisse) de la viande/nourriture.
   Faites attention à ce que la sonde n'entre pas en contact avec l'os, de la graisse ou du cartilage, au risque sinon d'obtenir un relevé erroné.
3. L'écran LCD affiche la température actuelle à la pointe de la sonde (il est possible qu'il faille attendre quelques secondes pour qu'elle parvienne à sa température définitive).

Nettoyez toujours la sonde entre chaque utilisation.
Ne laissez pas le thermomètre dans le four pendant la cuisson. Ne vous servez pas du thermomètre pour soulever des morceaux de nourriture, ou les retourner.

TABLEAUX DE TEMPÉRATURES

Vous trouverez à titre indicatif, au dos de ce livret, le tableau des températures recommandées pour la viande, données à la fois par Heston et par l'USDA*.
Les températures d'Heston sont souvent inférieures et sont spécifiquement destinées à donner les meilleurs résultats en termes de goût et de texture pour chaque type d'aliment. Il est toutefois important de bien comprendre que si vous choisissez d'utiliser des températures inférieures à celles des consignes de l'USDA, le risque pour la santé peut être accru, notamment en cas de cuisson de viande, de volaille et de poisson. L'utilisation d'ingrédients frais et une manipulation des aliments en toute sécurité sont extrêmement importants. Le fabricant n'accepte aucune responsabilité en cas de maladies d'origine alimentaire provenant d'aliments préparés en utilisant ce produit ou en se reportant aux tableaux de températures.
*USDA = United States Department of Agriculture (Ministère de l'Agriculture des États-Unis), publiant actuellement les lignes directrices les plus détaillées.

LAISSER REPOSER LES VIANDES

Dès lors qu'un morceau de viande/de volaille a atteint sa température définitive, laissez-le reposer pendant un minimum de 3 minutes avant de le découper/de le servir. Pour une viande véritablement succulente plus facile à découper, Heston recommande un temps de repos de :

- Petits morceaux (par ex.: steaks, poitrine et steaks hachés) : 5 minutes.
- Plus gros morceaux (par ex. : rôti de poulet et d'autres viandes) : 30 à 45 minutes.

CHANGER D'UNITÉS

1. Faire glisser la porte du compartiment pile et l'enlever.
2. Décaler l'interrupteur sur le réglage préféré.
3. Remettre la porte du compartiment pile.

CHANGER DE PILE

1. Faire glisser la porte du compartiment pile et l'enlever.
2. Insérer la nouvelle pile (LR44), en veillant à ce que le symbole + soit tourné vers le haut.
3. Remettre la porte du compartiment pile.

VOYANTS D'ALERTE DU PRODUIT

La luminosité de l'écran LCD s'assombrit : pile usée. Nous recommandons de changer de pile au bout de 1à 2 ans pour éviter la corrosion des piles à l'intérieur du produit.



Moins de -45°C



Plus de 200°C

SPÉCIFICATIONS

Plage de températures : -45°C à 200°C (-49°F à 392°F)
Résolution : 0.1°C/0.1°F
Pile : 1 x LR44.

NETTOYAGE

- Nous recommandons de stériliser la sonde du thermomètre avant chaque utilisation, en faisant tremper pendant quelques minutes la tige seulement dans de l'eau bouillante.
- Nettoyez le corps du thermomètre à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
- NE PLONGEZ PAS le thermomètre dans de l'eau ou dans des agents de nettoyage à base de produits chimiques/abrasifs.
- Toutes les pièces en plastique doivent être nettoyées immédiatement après être entrées en contact avec des graisses, des épices, du vinaigre et des aliments de forte saveur/très colorés. Évitez tout contact avec des acides, comme par exemple des jus d'agrumes.

PRÉCAUTIONS ET ENTRETIEN

- Dès que la pile est usée, enlevez-la immédiatement du produit.
- Portez toujours un gant résistant à la chaleur pour manipuler la sonde du thermomètre. ATTENTION, SURFACE BRÛLANTE !
- Interdiction de plonger le corps du thermomètre dans du liquide ou de le présenter à des éclaboussures.
- Le thermomètre ne convient PAS à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- INTERDICTION de mettre le thermomètre à l'intérieur du four ou sous le gril.

EXPLICATION WEEE


Le symbole indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans toute l'Union Européenne. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilsation durable des ressources matérielles. Pour renvoyer votre appareil usagé, prière d'utiliser le système de renvoi et collection ou contacter le revendeur où le produit a été acheté. Ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soir recyclé tout en respectant l'environnement.

DIRECTIVE RELATIVE AUX PILES ET AUX ACCUMULATEURS


Ce symbole indique que les piles et les accumulateurs ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers car ils contiennent des substances pouvant être préjudiciables pour la santé humaine et l'environnement. Veuillez utiliser les points de collecte mis à disposition pour vous débarrasser des piles et accumulateurs usagés.

GARANTIE

Ce produit est exclusivement réservé à l'usage domestique. Salter s'engage à réparer ou remplacer le produit, ou toute pièce de ce produit, gratuitement si, dans les 2 ans suivant la date d'achat, il peut être prouvé que les problèmes rencontrés sont dus à un problème de fabrication ou de matériaux défectueux. Cette garantie couvre les pièces en mouvement qui affectent la bonne fonctionnalité du produit. Elle ne couvre pas la détérioration « esthétique » causée par l'usure normale ou tout dommage causé par un accident ou lié à une mauvaise utilisation. Ouvrir ou démonter le produit ou ses composants entraînera l'annulation de la garantie. Un produit nécessitant une modification ou une adaptation pour pouvoir être utilisé dans tout pays autre que le pays pour lequel il a été conçu, fabriqué, approuvé et/ou autorisé, ou la réparation des produits endommagés suite à ces modifications ne sont pas couverts par cette garantie. Salter ne sera pas tenu pour responsable de tout type de dommages directs, indirects ou spéciaux. Les demandes de prises de garantie doivent être accompagnées d'une preuve d'achat et retournées franco de port à Salter (ou à un agent local agréé par Salter en dehors du Royaume-Uni). Le produit doit être emballé avec soin afin d'éviter tout endommagement durant le transport. Cet engagement s'ajoute aux droits légaux des consommateurs et n'affecte en aucun cas ces droits. Pour UK Sales et Service contact HoMedics Group Ltd, PO Box 460, Tonbridge, Kent, TN9 9EW, UK. Numéro de téléphone de l'assistance téléphonique : (01732) 360783. En dehors du Royaume-Uni, veuillez contacter votre agent local agréé par Salter.

D

Digital-Thermometer mit sofortiger Ablese-Funktion

Ihr neues Thermometer ist ideal für die Kontrolle der Kerntemperatur von Fleisch, Geflügel, Fisch, Süßspeisen, Konfekt, gegrilltem Essen und vieles mehr...
Bitte lesen Sie vor der Anwendung die Betriebsanleitung. Bitte heben Sie diese Anleitung für ein späteres Nachschlagen auf.

EIN-/AUSSCHALTEN

1. Drücken Sie zum Einschalten die ⏻ Taste auf der Rückseite des Gerätes.
2. Für eine maximale Lebensdauer der Batterie betätigen Sie die ⏻ Taste nach dem Gebrauch, um das Gerät abzuschalten. Nach 15 Minuten im Leerlauf schaltet sich das Gerät automatisch aus.

VERWENDUNG DES GERÄTES:

Die dünne Spitze der Sonde misst die aktuelle Temperatur, die auf dem LCD-Bildschirm dargestellt wird.
Das Thermometer zeigt immer die aktuelle Temperatur an (wird nicht auf eine Ablesung gesperrt).

1. Drücken Sie zum Einschalten die ⏻ Taste auf der Rückseite des Gerätes.
2. Um die Temperatur zu messen, führen Sie sanft die Spitze der Sonde in der Mitte (dickste Teil) des Fleisches/Nahrungsmittels ein.
   Stellen Sie dabei sicher, dass die Sonde nicht an Knochen, Fett oder Knorpel stößt, da dies die Genauigkeit der Ablesung beeinflussen kann.
3. Die LCD-Anzeige zeigt die aktuelle Temperatur am oberen Ende der Sonde an (es kann einige Sekunden dauern, bis die Endtemperatur erreicht wird).

Nach jedem Gebrauch sorgfältig reinigen. Das Thermometer beim Kochen nicht im Ofen lassen. Verwenden Sie das Thermometer nicht zum Anheben oder Umdrehen der Lebensmittel.

TEMPERATURTABELLEN

Zu Ihrer Orientierung finden Sie eine Temperaturtabelle auf der Rückseite dieser Broschüre, diese zeigt Empfehlungen für die Fleischtemperatur nach Heston und USDA*. Die Heston-Temperaturen sind oft gering niedriger und speziell für das beste Geschmacksergebnis und die beste Struktur für jedes Nahrungsmittel entwickelt. Allerdings ist es wichtig zu verstehen, dass es ein größeres Risiko für die Gesundheit gibt, wenn Sie Temperaturen wählen, die unter den Empfehlungen der USDA liegen; insbesondere, wenn Sie Fleisch, Geflügel und Fisch zubereiten. Die Verwendung von frischen Zutaten und ein sicherer Umgang mit Lebensmitteln ist sehr wichtig. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung oder Haftung für durch Lebensmittel übertragene Krankheiten, die von Nahrungsmitteln verursacht werden, die unter Verwendung dieses Gerätes oder der Temperaturtabellen zubereitet wurden.

Das *USDA = United States Department of Agriculture (Amerikanisches Landwirtschaftsministerium), veröffentlicht derzeit die detailliertesten empfohlenen Richtlinien.

RUHEN VON FLEISCH

Sobald Fleisch/Geflügel seine endgültige Temperatur erreicht hat, vor dem Anschneiden/Portionieren immer mindestens 3 Minuten ruhen lassen. Für wirklich saftiges Fleisch, das einfacher aufzuschneiden ist, empfiehlt Heston folgende Ruhezeiten:

- Kleine Stücke (z.B.: Steaks, Brust & Burger) 5 Minuten.
- Größere Stücke (z.B.: Brathähnchen und andere Braten) ca. 30-45 Minuten.

WECHSELN DER MASSEINHEITEN

1. Schieben Sie das Batteriefach auf und entfernen Sie die Abdeckung.
2. Bewegen Sie den Schalter auf die gewünschte Einstellung.
3. Setzen Sie die Abdeckung des Batteriefachs wieder ein.

BATTERIEWECHSEL

1. Schieben Sie das Batteriefach auf und entfernen Sie die Abdeckung.
2. Legen Sie eine neue Batterie (LR44) ein und stellen Sie dabei sicher, dass das + Symbol nach oben zeigt.
3. Setzen Sie die Abdeckung des Batteriefachs wieder ein.

WARNHINWEISE DES GERÄTES

Die LCD-Anzeige verblasst = geringer Batteriestand. Wir empfehlen einen Batteriewechsel alle 1 bis 2 Jahre, damit die Batterien im Produkt nicht korrodieren.



unter -45 C



über 200 C

TECHNISCHE DATEN

Temperaturbereich: -45° C bis 200° C (-49° F bis 392° F)
Messauflösung: 0.1° C/0.1° F
Batterie: 1 x LR44.

REINIGUNG

- Wir empfehlen, die Messsonde vor jedem Gebrauch zu sterilisieren, hierzu tauchen Sie z. B. nur die Sonde für ein paar Minuten in kochendes Wasser.
- Reinigen Sie den Körper des Thermometers mit einem leicht feuchten Tuch.
- Tauchen Sie das Thermometer NICHT in Wasser und verwenden Sie keine chemischen/oder Scheuermittel.
- Alle Kunststoffteile sollten sofort nach dem Kontakt mit Fetten, Gewürzen, Essig und stark gewürzten/färbenden Lebensmitteln gereinigt werden. Vermeiden Sie den Kontakt mit säurehaltigen Lebensmitteln wie Zitrussäften.

PFLEGE UND VORSICHTSMASSNAHMEN

- Entfernen Sie leere Batterien immer sofort.
- Tragen Sie beim Umgang mit dem Temperatursensor immer hitzebeständige Handschuhe. ACHTUNG, HEISSE OBERFLÄCHE!
- Den Körper des Thermometers nicht in Flüssigkeiten tauchen und Spritzer auf diesem Teil vermeiden.
- Das Thermometer ist für eine Verwendung im Mikrowellenofen NICHT geeignet.
- Das Thermometer NICHT im Backofen oder Grill verwenden.

WEEE-ERKLÄRUNG


Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt innerhalb der EU nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden soll. Damit durch unkontrollierte Abfallentsorgung verursachte mögliche Umweltoder Gesundheitsschäden verhindert werden können, entsorgen Sie dieses Produkt bitte ordnungsgemäß und fördern Sie damit eine nachhaltige Wiederverwendung der Rohstoffe. Verwenden Sie zur Rückgabe Ihresbenutzten Geräts bitte für die Entsorgung eingerichtete Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt kauften. Auf dieseWeise kann ein sicheres und umweltfreundliches Recycling gewährleistet werden.

BATTERIE-RICHTLINIE


Dieses Symbol weist darauf hin, dass die Batterien nicht mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden dürfen, da sie Stoffe enthalten, die sich auf Umwelt und Gesundheit schädlich auswirken können. Entsorgen Sie die Batterien bitte an den hierfür vorgesehenen Sammelstellen.

GARANTIE

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Salter repariert oder ersetzt das Gerät oder einen Teil des Gerätes kostenlos, wenn innerhalb von 2 Jahren ab dem Datum des Kaufs nachgewiesen werden kann, dass durch fehlerhafte Verarbeitung oder Materialien eine Fehlfunktion aufgetreten ist. Diese Garantie gilt für Betriebsteile, die für die Funktion des Produktes erforderlich sind. Sie gilt nicht für die optische Beeinträchtigung durch Abnutzung oder Schäden, die durch Unfall oder Missbrauch verursacht werden. Durch Öffnen oder Auseinandernehmen des Gerätes oder seiner Teile erlischt die Garantie. Ein Gerät, für das eine Modifikation oder Anpassung erforderlich wird, damit es in einem anderen Land als dem Land, für das es entwickelt, hergestellt, zugelassen und / oder autorisiert wurde oder die Reparatur an Geräten, die durch diese Modifikationen beschädigt wurden, fällt nicht unter diese Garantie.
Salter haftet nicht für jede Art von Begleit-, Folge- oder besondere Schäden. Gewährleistungsansprüche müssen vom Kaufbeleg begleitet und frachtfrei an Salter (oder an eine Vertretung von Salter vor Ort, wenn außerhalb von GB) gesendet werden. Es sollte auf eine gute Transportverpackung geachtet werden, damit das Gerät nicht beschädigt wird. Dies ist eine Ergänzung der gesetzlichen Rechte des Verbrauchers und hat in keiner Weise einen Einfluss auf diese Rechte. Für Vertrieb und Service in Großbritannien setzen Sie sich mit der HoMedics Group Ltd, PO Box 460, Tonbridge, Kent, TN9 9EW, UK in Verbindung. Beratung unter der Telefon-Nr.: (01732) 360783. Außerhalb von Großbritanniens kontaktieren Sie Ihren Vertreter für Salter-Produkte vor Ort.

Termómetro digital de lectura instantánea

Su nuevo termómetro es idóneo para comprobar la temperatura interna de carnes de distintos animales, pescado, postres, pastelería y alimentos hechos a la parrilla, entre otros.
Lea este manual de instrucciones antes de usarlo. Conserve estas instrucciones para consultarlas en el futuro.

INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO

1. Para encender el termómetro, pulse el botón ⏻ situado en la parte posterior.
2. Para prolongar la duración de la pila, una vez acabe de utilizar el termómetro, pulse el botón ⏻ para apagarlo. El termómetro se apaga solo transcurridos 15 minutos sin usarse.

MODO DE EMPLEO:

La punta fina de la sonda mide la temperatura actual, tal y como aparece en la pantalla.
El termómetro siempre muestra la temperatura actual (no se bloquea en una lectura determinada).

1. Para encender el termómetro, pulse el botón ⏻ situado en la parte posterior.
2. Para medir la temperatura, inserte suavemente la punta de la sonda en el centro (parte más gruesa) de la carne/alimento.
   Asegúrese de que la sonda no toque el hueso, grasa o algún cartílago, ya que en ese caso la lectura no sería tan fiable.
3. La pantalla muestra la temperatura actual al final de la sonda (puede tardar unos cuantos segundos en mostrar la temperatura final).

Límpielo después de cada uso. No deje el termómetro dentro del horno cuando esté encendido. Tampoco lo use para coger o dar la vuelta a alimentos.

DIAGRAMA DE TEMPERATURA

A modo orientativo, al final de este folleto figura un diagrama de temperaturas con la temperatura para carne recomendada por Heston y por el USDA*. La temperatura recomendada por Heston suele ser más baja y está indicada para cocinar los alimentos el tiempo justo para que estén en su punto. No obstante, es importante saber que si se utilizan temperaturas por debajo de las recomendaciones de USDA, esto puede suponer un mayor riesgo para la salud, especialmente cuando cocine carne, aves y pescado. Decántese siempre que pueda por ingredientes frescos y manipule de forma segura los alimentos. El fabricante no asume responsabilidad ni obligación alguna por enfermedades derivadas de la ingestión de alimentos preparados con este producto o en función del diagrama de temperaturas.

* USDA = Siglas en inglés del Ministerio de Agricultura de Estados Unidos, institución que publica las recomendaciones más detalladas y actualizadas.

CARNES EN REPOSO

Cuando la carne/ave haya alcanzado su temperatura final, déjela reposar durante un mínimo de 3 minutos antes de trincharla/servirla. Para que la carne esté en su punto y sea más fácil de cortar, Heston recomienda que se la deje reposar:

- Para trozos pequeños (p. e.: filetes, pechugas y hamburguesas) 5 minutos.
- Para trozos más grandes (p. e.: pollo y carnes asadas) 30-45 minutos.

CAMBIO ENTRE UNIDADES

1. Deslice la tapa de la pila para abrirla.
2. Ponga el conmutador en el ajuste preferido.
3. Cierre la tapa.

CAMBIO DE PILA

1. Deslice la tapa de la pila para abrirla.
2. Introduzca una nueva pila (LR44) y asegúrese de que el símbolo + quede boca arriba.
3. Cierre la tapa.

INDICACIONES DE ADVERTENCIA DEL PRODUCTO

La pantalla tiene menos brillo = poca pila. Recomendamos cambiar la pila cada 1 o 2 años para evitar que las pilas corroan el producto.



menos de -45C



más de 200C

ESPECIFICACIONES

Margen de temperatura:
de -45°C a 200°C (de -49°F a 392°F)
Resolución: 0.1°C/0.1°F
Pila: 1 x LR44.

LIMPIEZA

- Recomendamos esterilizar la sonda del termómetro antes de usarlo, es decir, introducir únicamente el vástago en agua hirviendo durante unos minutos.
- Limpie la carcasa del termómetro con un paño ligeramente humedecido.
- NO sumerja el termómetro en agua, ni use agentes químicos o abrasivos para limpiarlo.
- Las piezas de plástico deberían limpiarse inmediatamente tras entrar en contacto con grasas, especias, vinagre y colorantes alimenticios fuertes o alimentos con colorante. Evite el contacto con alimentos ácidos, como el zumo de limón.

CUIDADOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS

- Saque las pilas gastadas inmediatamente.
- Póngase un guante termorresistente cuando manipule la sonda del termómetro. ¡ADVERTENCIA, SUPERFICIE CALIENTE!
- No sumerja la carcasa del termómetro en líquidos, ni salpique líquidos por accidente en esta pieza.
- El termómetro NO es apto para su uso en un microondas.
- NO meta el termómetro en un horno o parrilla.

EXPLICACIÓN RAEE


Este símbolo indica que este artículo no se debe tirar a la basura con otros residuos domésticos en ningún lugar de la UE. A fin de prevenir los efectos perjudiciales que la eliminación sin control de los residuos puede tener sobre el medio ambiente o la salud de las personas, le rogamos que los recicle de forma responsable para fomentar la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con la empresa a la que le compró el artículo, la cual lo podrá recoger para que se recicle de forma segura para el medio ambiente.

DIRECTIVA RELATIVA A LAS PILAS


Este símbolo indica que las pilas no se deben eliminar con la basura doméstica ya que contienen sustancias que pueden ser perjudiciales para el medio ambiente y la salud. Deshágase de las pilas en los puntos de recogida que existen para ese fin.

GARANTÍA

Este producto está concebido únicamente para uso doméstico. Salter reparará o sustituirá el producto, o cualquier pieza defectuosa gratuitamente en un plazo de dos años desde la fecha de compra, y pueda demostrarse que ha fallado a causa de un defecto de fabricación o materiales defectuosos. Esta garantía cubre las piezas que afectan a la función del producto. No cubre ningún deterioro estético causado por el desgaste normal o por daños provocados por un accidente o uso incorrecto. Abrir o sacar el producto o sus componentes dejará la garantía sin efecto. La garantía no cubre las modificaciones o adaptaciones que precise el producto para que funcione en otros países distintos de los que va destinado, ha sido fabricado, aprobado y/o autorizado, ni tampoco están cubiertas las reparaciones de daños causados en el producto por estas modificaciones. Salter no será responsable de incidentes, consecuencias o daños especiales. Las reclamaciones bajo garantía deben ir acompañadas de un comprobante de compra y deben enviarse con los portes abonados a Salter (o a un representante autorizado de Salter, fuera del RU). Debe empaquetarse con cuidado para que no se dañe durante el transporte. Esta operación se suma a los derechos legales del consumidor, sin afectarlos. Para ventas en RU y Centro de Servicio, póngase en contacto con: HoMedics Group Ltd, PO Box 460, Tonbridge, Kent, TN9 9EW, UK. Nº de servicio técnico: (01732) 360783. Fuera del RU, póngase en contacto con el representante local autorizado de Salter.

I

Termometro digitale a lettura istantanea

Questo nuovo termometro è ideale per controllare la temperatura interna di carni, pollame, pesce, dolci, prodotti di pasticceria, alimenti cotti alla griglia e molto altro.

Leggere il presente manuale di istruzioni prima dell'uso. Conservare queste istruzioni per consultazioni future.

ACCENSIONE/SPEGNIMENTO

1. Per accendere il termometro, premere il tasto ⏻ situato sulla parte posteriore.
2. Per prolungare la durata della batteria, dopo l'uso del termometro, premere il tasto ⏻ per spegnerlo. Il termometro si spegne automaticamente dopo 15 minuti di inutilizzo.

UTILIZZO DEL PRODOTTO:

La punta sottile della sonda misura la temperatura attuale, come compare sul display LCD.

Il termometro mostra sempre la temperatura attuale (non si blocca a una lettura determinata).

1. Per accendere il termometro, premere il tasto ⏻ situato sulla parte posteriore.
2. Per misurare la temperatura, inserire delicatamente la punta della sonda nel centro (parte più spessa) della carne/dell'alimento.
   Assicurarsi che la sonda non venga a contatto con ossa, grasso o cartilagine poiché ciò compromette la validità della lettura.
3. Il display LCD mostra la temperatura attuale alla fine della sonda (potrebbero essere necessari alcuni secondi per visualizzare la temperatura finale).

Pulire sempre tra un utilizzo e l'altro. Non lasciare il termometro nel forno durante la cottura dei cibi. Non usare il termometro per sollevare o girare gli alimenti.

DIAGRAMMA DELLE TEMPERATURE

A titolo orientativo, sul retro del presente opuscolo è riportato un diagramma che mostra le temperature per la carne consigliate da Heston e dall'USDA*. Le temperature raccomandate da Heston sono spesso leggermente inferiori e sono indicate specificamente per conferire agli alimenti cucinati il gusto e la consistenza ottimali. Tuttavia, è importante sapere che se si utilizzano temperature più basse rispetto alle linee guida USDA, ciò potrebbe comportare un maggiore rischio per la salute, in particolare nel caso di cottura di carne, pollame e pesce. L'impiego di ingredienti freschi e una manipolazione sicura del cibo è molto importante. Il produttore declina ogni obbligo o responsabilità per patologie di origine alimentare che possono insorgere da alimenti preparati utilizzando questo prodotto o in funzione del diagramma delle temperature.

* USDA = United States Department of Agriculture (Ministero dell'Agricoltura degli Stati Uniti), che pubblica le linee guida raccomandate più dettagliate e aggiornate.

CARNI A RIPOSO

Una volta che la carne/pollame ha raggiunto la sua temperatura finale, lasciarla riposare per almeno 3 minuti prima di tagliarla/servirla. Per una carne davvero succulenta e più facile da tagliare, Heston raccomanda di lasciarla riposare:

- Tagli piccoli (es: bistecche, petti e hamburger) per 5 minuti.
- Tagli più grandi (es: pollo e altre carni arrosto) per 30-45 minuti.

CAMBIO TRA UNITÀ

1. Sganciare e rimuovere il coperchio del vano batteria.
2. Spostare il selettore nell'impostazione desiderata.
3. Rimettere il coperchio del vano batteria.

SOSTITUZIONE DELLA BATTERIA

1. Sganciare e rimuovere il coperchio del vano batteria.
2. Inserire una nuova batteria (LR44), assicurandosi che il simbolo '+' sia rivolto verso l'alto.
3. Rimettere il coperchio del vano batteria.

INDICATORI DI AVVERTENZA DEL PRODOTT

Ridotta luminosità del display LCD = batteria scarica. Raccomandiamo di sostituire la batteria dopo 1-2 anni, per evitare che corroda il prodotto.



meno di -45C



più di 200C

DATI TECNICI

Intervallo di temperatura:
Da -45 °C a 200 °C (Da -49 °F a 392 °F)
Risoluzione: 0.1° C/0.1° F
Batteria: 1 x LR44.

PULIZIA

- Raccomandiamo di sterilizzare la sonda del termometro prima di ogni utilizzo, ossia immergere solo lo stelo in acqua bollente per alcuni minuti.
- Pulire il corpo del termometro con un panno leggermente umido.
- NON immergere il termometro in acqua né utilizzare detergenti chimici o abrasivi.
- Pulire tutte le parti in plastica subito dopo il contatto con grassi, spezie, aceto e alimenti molto ricchi di aromi o coloranti. Evitare il contatto con alimenti acidi, quali succhi di frutta agli agrumi.

CURA E PRECAUZIONI

- Rimuovere sempre le batterie scariche immediatamente.
- Indossare sempre un guanto termoresistente quando si manipola la sonda del termometro. AVVERTENZA: SUPERFICIE CALDA!
- Non immergere il corpo del termometro in liquidi né spruzzarvi sopra liquidi.
- Il termometro NON è adatto per l'utilizzo in forno a microonde.
- NON collocare il termometro dentro un forno o su una piastra di cottura.

SPIEGAZIONE DIRETTIVA RAEE


Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti domestici in tutti i Paesi dell'Unione Europea. Al fine di evitare un eventuale danno ambientale e alla salute umana derivante dallo smaltimento dei rifiuti non controllato, riciclare il prodotto in maniera responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per la restituzione del dispositivo usato, utilizzare gli appositi sistemi di restituzione e raccolta oppure contattare il rivenditore presso cui il prodotto è stato acquistato, che provvederanno al suo riciclaggio in conformità alle norme di sicurezza ambientale.

DIRETTIVA RELATIVA ALLE BATTERIE


Questo simbolo indica che le batterie devono essere smaltite separatamente dai rifiuti domestici poiché contengono sostanze potenzialmente nocive per l'ambiente e la salute umana. Smaltire le batterie negli appositi centri di raccolta.

GARANZIA

Questo prodotto è destinato al solo uso domestico. Salter ripara o sostituisce il prodotto, o qualsiasi componente dello stesso, senza costi aggiuntivi se entro 2 anni dalla data di acquisto l'utente dimostra che il malfunzionamento del prodotto è stato causato da difetti di fabbricazione o materiali difettosi. La presente garanzia copre le parti operanti che compromettono il funzionamento del prodotto. La garanzia non copre danni estetici causati da normale usura né danni causati da incidenti o utilizzo improprio del prodotto. La garanzia decade in caso di apertura o smontaggio del prodotto o dei suoi componenti da parte dell'utente. La presente garanzia non copre i prodotti che richiedono modifiche o adattamenti per consentirne l'uso in Paesi diversi da quello per il quale sono stati progettati, prodotti, approvati e/o autorizzati, né i prodotti sottoposti a riparazioni per danni prodotti da dette modifiche. Salter declina qualunque responsabilità per danni incidentali, consequenziali o speciali. Eventuali reclami coperti da garanzia devono essere accompagnati da prova d'acquisto e il prodotto rispedito, con spese di spedizione a carico del cliente, a Salter (o un distributore Salter autorizzato locale se il cliente risiede al di fuori del Regno Unito). Imballare con la massima cura il prodotto in modo che non subisca danni durante il trasporto. La presente garanzia è da intendersi in aggiunta ai diritti statutari del consumatore e non compromette in alcun modo questi diritti. Per le vendite e il servizio nel Regno Unito contattare HoMedics Group Ltd, PO Box 460, Tonbridge, Kent, TN9 9EW, UK. Contattare il servizio di assistenza telefonica al numero (01732) 360783. Al di fuori del Regno Unito, contattare il proprio distributore Salter autorizzato locale.

Termómetro digital de leitura instantânea

O seu novo termómetro é ideal para medir a temperatura interna de carnes, produtos avícolas, peixe, sobremesas, pastelaria, grelhados e muito mais...
Leia este manual de instruções antes de utilizar. Guarde estas instruções para consulta futura.

LIGAR/DESLIGAR

1. Prima o botão ⏻ na parte de trás do dispositivo para o ligar.
2. Para maximizar a vida da bateria e depois de usar, prima o botão ⏻. O dispositivo desliga-se automaticamente depois de 15 minutos de inactividade.

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO:

A ponta fina da sonda mede a temperatura actual, conforme registado no LCD.
O termómetro regista sempre a temperatura actual (o valor de leitura não permanece inalterado).

1. Prima o botão ⏻ na parte de trás do dispositivo para o ligar.
2. Para medir a temperatura, introduza suavemente a ponta da sonda no meio (parte mais espessa) da carne/produto alimentar.
   Certifique-se de que a sonda não está em contacto com osso, gordura ou cartilagem, visto que tal afecta a validade da leitura.
3. O LCD indica a temperatura actual na extremidade da sonda (poderá demorar alguns segundos para atingir a respectiva temperatura final).

Limpe sempre após cada utilização. Não deixe o termómetro no forno enquanto cozinha. Não utilize o termómetro para levantar ou virar os alimentos.

TABELAS DE TEMPERATURAS

No verso deste documento existe uma tabela de temperaturas para sua orientação com sugestões de temperaturas para carne da Heston e da USDA*. As temperaturas da Heston são frequentemente ligeiramente inferiores e desenvolvidas em específico para conferir o melhor sabor e textura possíveis para cada tipo de alimento. Todavia, é importante perceber que, caso opte por utilizar temperaturas mais baixas que as recomendadas pelas directrizes da USDA, poderá haver um risco de saúde acrescido, sobretudo quando cozinhar carne, produtos avícolas e peixe. O uso de ingredientes frescos e práticas de manuseamento de alimentos em segurança são factores de muita importância. O fabricante declina qualquer responsabilidade por doenças eventualmente causadas por alimentos confeccionados com este produto ou com base nas tabelas de temperaturas.

* A USDA = United States Department of Agriculture (Departamento de Agricultura dos Estados Unidos), tem actualmente em curso a publicação de directrizes recomendadas mais detalhadas.

DEIXAR OS ALIMENTOS REPOUSAR

Depois de a carne/produtos avícolas atingirem a temperatura final, deixe sempre repousar durante pelo menos 3 minutos antes de cortar/servir. Para uma carne mesmo suculenta e fácil de cortar, a Heston recomenda deixar repousar:

- Pedaços pequenos (p. ex.: bifes, peitos e hambúrgueres) durante 5 minutos.
- Pedaços maiores (p. ex.: frango assado e outras carnes assadas) durante 30 – 45 minutos.

COMUTAR ENTRE UNIDADES

1. Faça deslizar e retire a porta da bateria.
2. Coloque o interruptor na definição pretendida.
3. Instale novamente a porta da bateria.

SUBSTITUIR A BATERIA

1. Faça deslizar e retire a porta da bateria.
2. Introduza uma pilha nova (LR44), certificando-se de que o símbolo + está voltado para cima.
3. Instale novamente a porta da bateria.

INDICADORES DE ADVERTÊNCIA DO PRODUTO

O LCD diminui de intensidade = bateria fraca.
Recomendamos a substituição da bateria ao fim de 1 a 2 anos, por forma a impedir que as baterias provoquem corrosão no produto.



inferior a -45C



superior a 200C

ESPECIFICAÇÕES

Intervalo de temperaturas:
-45ºC a 200ºC (-49ºF a 392ºF)
Resolução: 0.1ºC/0.1ºF
Bateria: 1 x LR44.

LIMPEZA

- Recomendamos que a sonda do termómetro seja esterilizada antes de cada utilização, por exemplo, inserindo apenas a haste em água a ferver durante alguns minutos.
- Limpe o corpo do termómetro com um pano ligeiramente húmido.
- NÃO mergulhe o termómetro na água nem utilize produtos de limpeza químicos/abrasivos.
- Todos os componentes em plástico devem ser limpos imediatamente após o contacto com gorduras, condimentos, vinagre e alimentos com aromatizantes/corantes fortes. Evite o contacto com ácidos, por exemplo, sumo de citrinos.

CUIDADOS E PRECAUÇÕES

- Retire imediatamente as baterias sem carga.
- Use sempre luvas resistentes ao calor quando manusear a sonda do termómetro. ADVERTÊNCIA: SUPERFÍCIE QUENTE!
- Não mergulhe o corpo do termómetro em líquidos nem derrame quaisquer líquidos sobre este componente.
- O termómetro NÃO é adequado para utilização em fornos de micro-ondas.
- NÃO coloque o termómetro no interior de um forno ou grelha.

EXPLICAÇÃO DA REEE


Esta marcação indica que o produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para impedir possíveis danos ambientais ou à saúde humana resultantes de uma eliminação não controlada dos resíduos, este produto deverá ser reciclado de forma responsável de modo a promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para fazer a devolução do seu dispositivo usado, queira por favor utilizar os sistemas de devolução e recolha ou contactar a loja onde adquiriu o produto. A loja poderá entregar este produto para que seja reciclado de forma segura em termos ambientais.

INSTRUÇÕES RELATIVAMENTE ÀS PILHAS


Este símbolo indica que as pilhas não podem ser eliminadas juntamente com o lixo doméstico, dado que contêm substâncias que podem ser prejudiciais para o meio ambiente e a saúde. As pilhas devem ser eliminadas nos pontos de recolha designados.

GARANTIA

Este produto destina-se a utilização exclusivamente doméstica. A Salter procederá à reparação ou substituição do produto, ou de qualquer componente do produto, sem encargos, se, no prazo de 2 anos após a data de compra, for possível comprovar que o aparelho avariou devido a falhas de mão-de-obra ou dos materiais.
A presente garantia abrange componentes com movimento que afectam o funcionamento do produto. Não abrange a deterioração provocada pelo desgaste normal nem danos causados por acidentes ou utilização indevida. A abertura ou a desmontagem do produto ou dos respectivos componentes invalidará a garantia. Um produto que necessite de modificação ou adaptação para que possa funcionar em qualquer país para além do país para o qual foi desenvolvido, fabricado, aprovado e/ou autorizado, ou a reparação de produtos danificados por estas modificações não se enquadram no âmbito desta garantia. A Salter não será responsável por qualquer tipo de danos acidentais, consequentes ou especiais. As reivindicações ao abrigo da garantia devem ser corroboradas pelo comprovativo de compra e devolvidas com porte pago à Salter (ou agente Salter local nomeado, se fora do Reino Unido). Deve ter cuidado ao embalar o produto de modo a que não sofra danos durante o transporte. Esta medida é adicional aos direitos do consumidor, que lhe são conferidos por lei, e não afecta esses direitos de modo algum. Para vendas e assistência no Reino Unido, contacte HoMedics Group Ltd, PO Box 460, Tonbridge, Kent, TN9 9EW, UK. Nº Tel. Linha de Apoio: (01732) 360783. Fora do Reino Unido, contacte o seu agente Salter local nomeado.

NL

Direct af te lezen digitale thermometer

Uw nieuwe thermometer is ideaal voor het controleren van de inwendige temperatuur van vlees, gevogelte, vis, desserts, suikergoed, gebarbecued eten en nog veel meer... Lees deze instructiehandleiding voordat u het product gaat gebruiken. Bewaar deze instructies zodat u ze in de toekomst kunt raadplegen.

IN-/UITSCHAKELEN

1. Druk op de knop ⏻ op de achterkant van de thermometer om het product in te schakelen.
2. Voor een optimale levensduur van de batterij schakelt u het product na gebruik uit door op de knop ⏻ te drukken. Het product wordt automatisch uitgeschakeld als het 15 minuten lang niet gebruikt is.

GEBRUIK:

Het smalle uiteinde van de sonde meet de huidige temperatuur zoals weergegeven op het lcd.
De thermometer geeft altijd de huidige temperatuur weer (en wordt niet vastgezet op een bepaalde waarde).

1. Druk op de knop ⏻ op de achterkant van de thermometer om het product in te schakelen.
2. Meet de temperatuur door het uiteinde van de sonde voorzichtig in het midden (het dikste gedeelte) van het vlees/voedsel te steken.
   Zorg ervoor dat de sonde niet in aanraking komt met botjes, vet of kraakbeen omdat dit gevolgen kan hebben voor de nauwkeurigheid van de meting.
3. Op het lcd wordt de huidige temperatuur aan het uiteinde van de sonde weergegeven. (Het kan een aantal seconden duren voordat de uiteindelijke temperatuur wordt bereikt.)

Maak de sonde na gebruik altijd schoon. Laat de thermometer tijdens het koken niet in de oven. Gebruik de thermometer niet om voedsel op te tillen of om te draaien.

TABEL MET TEMPERATUREN

In de tabel met temperaturen achter in dit boekje vindt u de temperatuur van verschillende soorten vlees die wordt aanbevolen door Heston en door de USDA*. U kunt deze tabel als richtlijn gebruiken. De door Heston aanbevolen temperaturen zijn vaak iets hoger en zijn speciaal bestemd voor het beste smaak- en textuurresultaat voor elk voedseltype. Het is echter belangrijk dat u begrijpt dat bij het gebruik van temperaturen die lager zijn dan die in de richtlijnen van het USDA, een hoger gezondheidsrisico mogelijk is, vooral bij het bereiden van vlees, gevogelte en vis. Het gebruik van verse ingrediënten en het veilig omgaan met voedsel zijn zeer belangrijk. De producent aanvaardt geen verantwoordelijkheid of aansprakelijkheid voor via voedsel overgedragen ziektes die kunnen voortvloeien uit voedsel dat is bereid met dit product of deze tabellen met temperaturen.

* USDA = United States Department of Agriculture (Ministerie van Landbouw in de Verenigde Staten), publiceert momenteel de meest gedetailleerde aanbevolen richtlijnen.

VLEES LATEN RUSTEN

Wanneer vlees/gevogelte de uiteindelijke temperatuur heeft bereikt, moet u het altijd minstens drie minuten later rusten voordat u het aansnijdt of opdient. Voor heerlijk mals vlees dat gemakkelijker kan worden aangesneden, doet Heston de volgende aanbevelingen:

- Kleine stukken vlees (zoals biefstuk, borstvlees en hamburgers): 5 minuten laten rusten.
- Grotere stukken vlees (zoals gebraden kip en andere braadstukken): 30 – 45 minuten laten rusten.

EEN ANDERE EENHEID INSTELLEN

1. Schuif het batterijklepje open en verwijder dit.
2. Zet de schakelaar in de gewenste instelling.
3. Breng het batterijklepje weer aan.

DE BATTERIJ VERVANGEN

1. Schuif het batterijklepje open en verwijder dit.
2. Plaats een nieuwe batterij (LR44), met de + naar boven.
3. Breng het batterijklepje weer aan.

WAARSCHUWINGSINDICATOREN PRODUCT

Verminderde helderheid lcd = batterij bijna leeg. We raden aan de batterij na 1 tot 2 jaar te vervangen om corrosie van de batterij in het product te voorkomen.



lager dan -45 °C



hoger dan 200 °C

SPECIFICATIES

Temperatuurbereik: -45 °C — 200 °C (-49 °F — 392 °F)
Resolutie: 0.1 °C/0.1 °F
Batterij: 1 x LR44.

REINIGEN

- We raden u aan de sonde van de thermometer vóór gebruik altijd te steriliseren (houd het meetgedeelte een paar minuten in kokend water).
- Maak de thermometer schoon met een licht vochtige doek.
- Dompel de thermometer NIET onder in water en gebruik GEEN chemische reinigingsmiddelen of schuurmiddelen.
- Maak alle plastic onderdelen direct schoon nadat ze in aanraking zijn geweest met vetten, kruiden, azijn en met voedsel met een sterke smaak of met kleurmiddelen. Vermijd contact met zuren zoals het sap van citrusvruchten.

VERZORGING EN VOORZORGSMAATREGELEN

- Verwijder lege batterijen altijd direct.
- Draag altijd een hittebestendige handschoen bij het hanteren van de thermometersonde. WAARSCHUWING: HEET OPPERVLAK!
- Dompel de thermometer niet onder in vloeistoffen en zorg ervoor dat er geen vloeistofspetters op dit onderdeel terechtkomen.
- De thermometer is NIET geschikt voor gebruik in een magnetron.
- Plaats de thermometer NIET in een oven of grill.

UITLEG OVER AEEA



Deze markering geeft aan dat dit product binnen de EU niet met ander huisvuil mag worden weggeworpen. Om eventuele schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door het ongecontroleerd wegwerpen van afval te voorkomen, dient dit apparaat op verantwoorde wijze gerecycled te worden om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Wilt u het gebruikte apparaat retourneren, gebruik dan de retour- en ophaalsystemen of neem contact op met de winkelier waar het product gekocht is. Deze zal het product voor milieuveilige recycling accepteren.

RICHTLIJN INZAKE BATTERIJEN



Dit symbool betekent dat batterijen niet met het huisvuil weggeworpen mogen worden, omdat ze stoffen bevatten die schadelijk kunnen zijn voor het milieu en de gezondheid. Lever batterijen op een aangewezen inzamelpunt in.

GARANTIE

Dit product is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Salter zal het product, of een onderdeel van dit product, gratis repareren of vervangen mits binnen 2 jaar na de aankoopdatum kan worden aangetoond dat het product defect is geraakt vanwege tekortschietend vakmanschap of gebrekkige materialen. Deze garantie heeft betrekking op werkende onderdelen die van invloed zijn op de werking van het product. De garantie heeft geen betrekking op cosmetische aantastingen veroorzaakt door slijtage of beschadigingen die per ongeluk of door verkeerd gebruik zijn ontstaan. Worden het product of onderdelen ervan geopend of gedemonteerd, dan komt de garantie te vervallen. Producten die gewijzigd of aangepast moeten worden om ze te laten werken in een ander land dan het land waarvoor ze zijn bedoeld, vervaardigd, goedgekeurd en/of geautoriseerd, of reparatie van producten die door dergelijke wijzigingen zijn beschadigd, worden niet door deze garantie gedekt. Salter kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor incidentele schade, gevolgschade of speciale schade van welke aard dan ook. Claims die onder de garantie worden ingediend, moeten vergezeld gaan van een aankoopbewijs en op kosten van de verzender worden geretourneerd aan Salter (of een plaatselijke Salter-agent indien buiten het Verenigd Koninkrijk). Het product dient zodanig te worden verpakt dat dit tijdens het transport niet beschadigd kan raken. Deze toezegging vormt een aanvulling op de wettelijk vastgelegde rechten van de consument en is hierop niet van invloed. Voor verkoop en onderhoud in het Verenigd Koninkrijk kunt u contact opnemen met HoMedics Group Ltd, PO Box 460, Tonbridge, Kent, TN9 9EW, UK. Helpdesk: (01732) 360783. Buiten het Verenigd Koninkrijk kunt u contact opnemen met de plaatselijke, erkende dealer van Salter.

Digitalt termometer med umiddelbar avlesning

Det nye termometeret ditt er perfekt til å sjekke innvendig temperatur på kjøtt, fjærkre, fisk, desserter, kaker, mat på utegrill og mye mer...
Les brukerveiledningen før bruk. Behold denne veiledningen slik at du kan referere til den senere.

SLÅ PÅ/AV

1. Trykk på ⏻-knappen på baksiden av produktet for å slå det på.
2. Trykk på ⏻-knappen etter bruk for å slå av, så varer batteriet lengst mulig. Termometeret slår seg av automatisk etter 15 minutter uten bruk.

SLIK BRUKER DU PRODUKTET:

Den tynne tuppen på sonden måler gjeldende temperatur, som vises på LCD-skjermen.
Termometeret viser alltid gjeldende temperatur (det låser seg ikke til en avlesning).

1. Trykk på ⏻-knappen på baksiden av produktet for å slå det på.
2. Du måler temperaturen ved å sette tuppen på sonden forsiktig inn i midten (den tykkeste delen) av kjøttet/maten. Pass på at sonden ikke har kontakt med bein, fett eller sener da dette vil påvirke avlesningens nøyaktighet.
3. LCD-en viser gjeldende temperatur ved enden av sonden (det kan ta noen sekunder før den når den endelige temperaturen).

Rengjør alltid mellom hver bruk. Ikke la termometeret være i ovnen under steking. Ikke bruk termometeret til å løfte eller snu mat.

TEMPERATURDIAGRAM

Temperaturdiagrammet bakerst i denne veiledningen er til veiledning og viser anbefalinger om kjøttemperatur fra Heston og fra USDA*. Hestons temperaturer er ofte litt lavere, og er spesielt utviklet for å gi best mulig smak og konsistens for hver mattype. Men det er viktig at du forstår at hvis du velger å bruke temperaturer som er lavere enn retningslinjene fra USDA, kan det være større helserisiko, spesielt ved tilbereding av kjøtt, fjærkre og fisk. Bruk av ferske ingredienser og sikker håndtering av mat er veldig viktig. Produsenten tar ikke noe ansvar eller erstatningansvar for matoverførte sykdommer som kan oppstå fra mat som er tilberedt med dette produktet eller temperaturdiagrammet.

* USDA = United States Department of Agriculture (USAs landbruksdepartement), som for øyeblikket utgir de mest detaljerte anbefalte retningslinjene.

LA KJØTT HVILE

Når kjøtt/fjærkre har nådd den endelige temperaturen, må du alltid la det hvile i minst tre minutter før du skjærer det opp / serverer det. For svært saftig kjøtt som er enklere å skjære opp anbefaler Heston at man lar det hvile i:

– Små stykker (f.eks. biffer, bryststykker og burgere): 5 minutter.
– Større stykker (f.eks. ovnsstekt kylling og steiker): 30–45 minutter.

BYTTE MELLOM ENHETER

1. Skyv av og ta av batteridekselet.
2. Flytt bryteren til innstillingen du ønsker.
3. Sett på plass batteridekselet igjen.

BYTTE BATTERI

1. Skyv av og ta av batteridekselet.
2. Sett inn nytt batteri (LR44). Pass på at +-symbolet er vendt oppover.
3. Sett på plass batteridekselet igjen.

PRODUKTETS ADVARSELINDIKATORER

LCD-skjermen er mørkere = lavt batteri. Vi anbefaler at du bytter batteriet etter ett til to år for å forhindre at det ruster i produktet.



lavere enn -45 C



over 200 C

SPESIFIKASJONER

Temperaturområde: -45 °C til 200 °C (-49 °F til 392 °F)
Oppløsning: 0.1 °C/0.1 °F
Batteri: 1 x LR44.

RENGJØRING

- Vi anbefaler at du steriliserer termometersonden før hver bruk ved å sette bare sonden i kokende vann i noen minutter.
- Rengjør hoveddelen av termometeret med en litt fuktig klut.
- IKKE senk termometeret i vann eller bruk kjemiske/skrubbende rengjøringsmidler.
- Alle deler av plast bør rengjøres umiddelbart etter at de har vært i kontakt med fett, krydder, eddik og mat med sterke farger eller smaker. Unngå kontakt med syrer som sitrussafter.

STELL OG FORHOLDSREGLER

- Ta alltid ut oppbrukte batterier med en gang.
- Ha alltid på en varmeresistent hanske når du håndterer termometerets sonde. ADVARSEL, VARM OVERFLATE!
- Ikke senk termometerets hoveddel i væske eller sprut væske på denne delen.
- Termometeret egner seg IKKE til bruk i mikrobølgeovn.
- IKKE plasser termometeret inne i ovn eller grill.

WEEE FORKLARING

Denne merkingen indikerer at innen EU skal dette produktet ikke kastes sammen med annet husholdningssøppel. For å forebygge mulig skade på miljøet eller menneskelig helse forårsaket av ukontrollert avfallstømming, skal produktet gjenvinnes ansvarlig for å støtte holdbar gjenbruk av materialressurser. For å returnere den brukte anordningen, vennligst bruk retur- og hentesystemet, eller ta kontakt med detaljisten hvor produktet ble kjøpt. De kan sørge for miljøvennlig gjenvinning av produktet.

BATTERIDIREKTIV

Dette symbolet indikerer at batteriene ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall da de inneholder substanser som kan skade miljøet og helsen. Vær vennlig å kaste batterier i angitte oppsamlingspunkter.

GARANTI

Dette produktet er kun tiltenkt hjemmebruk. Salter vil reparere eller erstatte produktet, eller en del av produktet gratis innen 2 år fra kjøpsdato, hvis det kan vises at produktet sviktet på grunn av dårlige materialer eller dårlig fagmessig utførelse. Denne garantien dekker deler som har med funksjonen av produktet. Den dekker ikke kosmetisk forringelse grunnet naturlig slitasje, eller skade forårsaket av uhell eller misbruk. Garantien ugyldiggjøres hvis produktet åpnes, demonteres eller hvis deler tas fra hverandre. Et produkt som krever modifikasjon eller som må tilpasses for at det skal fungere i noe land annet enn landet som det var konstruert, produsert, godkjent og/eller autorisert for, eller reparasjon av produkter skadet av disse modifikasjonene, er ikke dekket av denne garantien. Salter er ikke ansvarlig for noe slags tilfeldig skade, følgeskade eller spesielle skader. Reklamasjoner i garantitiden må understøttes av kjøpsbevis og porto betalt for retur til Salter (eller lokal Salter-autorisert agent hvis utenfor Storbritannia). Vær nøye med innpakningen av produktet slik at det ikke skades under forsendelse. Denne forpliktelsen er i tillegg til kundens lovfestede rettigheter og berører ikke på noen måte de rettighetene. For salg og service i Storbritannia, ta kontakt med HoMedics Group Ltd, PO Box 460, Tonbridge, Kent, TN9 9EW, UK. Hjelpetelefon: +44 1732 360783. Utenfor Storbritannia, ta kontakt med lokal Salter-autorisert agent.

FIN

Digitaalinen lämpötilamittari

Tämä lämpötilamittari soveltuu erinomaisesti lihan, broilerin, kalan, jälkiruokien, makeisten, grilliruokien ja monen muun sisälämpötilan mittaamiseen.
Lue tämä käyttöopas ennen käyttöä. Säilytä nämä ohjeet tulevaa tarvetta varten.

VIRRAN PÄÄLLE/POIS PÄÄLTÄ KYTKEMINEN

1. Kytke virta päälle painamalla mittarin takana olevaa ⏻-painiketta.
2. Voit pidentää paristojen käyttöikää sammuttamalla mittarin painamalla ⏻-painiketta käytön jälkeen. Mittari sammuu automaattisesti 15 minuutin kuluttua, jos sitä ei käytetä.

MITTARIN KÄYTTÖ

Anturin ohut kärki mittaa vallitsevan lämpötilan, joka näkyy nestekidenäytössä.
Lämpötilamittari ilmoittaa aina vallitsevan lämpötilan (se ei lukitu tiettyyn lämpötilaan).

1. Kytke virta päälle painamalla mittarin takana olevaa ⏻-painiketta.
2. Lämpötila mitataan laittamalla anturin kärki varovasti lihan/ruoan keskelle (paksuimpaan kohtaan).
   Varmista, että anturi ei kosketa luuta, rasvaa tai rustoa, sillä ne vaikuttavat lukemaan.
3. Näytössä näkyy anturin päässä vallitseva lämpötila (lopullisen lämpötilan saavuttamiseen voi kulua muutama sekunti).

Puhdista jokaisen käyttökerran jälkeen. Älä jätä lämpötilamittaria uuniin kypsennyksen ajaksi. Älä käytä lämpötilamittaria ruokien nostamiseen tai kääntämiseen.

LÄMPÖTILATAULUKOT

Tämän kirjasen takana olevassa lämpötilataulukossa on ilmoitettu Hestonin ja USDA:n* antamat lämpötilasuositukset. Hestonin ilmoittamat lämpötilat ovat usein hieman alhaisemmat, ja ne on laadittu erityisesti parhaan maun ja koostumuksen aikaansaamiseksi kunkin ruoka-ainetyypin kohdalla. On kuitenkin tärkeää ymmärtää, että jos valitaan USDA:n ohjeistusta alhaisempi lämpötila, terveysriski saattaa olla suurempi, etenkin lihaa, siipikarjan lihaa ja kalaa kypsennettäessä. On erittäin tärkeää käyttää tuoreita raaka-aineita ja noudattaa turvallista ruoan käsittelyä. Valmistaja ei ota mitään vastuuta ruokaperäisistä sairauksista, jotka saattavat johtua tämän tuotteen tai lämpötilataulukkojen käytöstä ruoanvalmistuksessa.

* USDA = United States Department of Agriculture (Yhdysvaltain maatalousministeriö) julkaisee tällä hetkellä erittäin tarkat suositukset.

LIHAN VETÄYTYMINEN

Kun liha on saavuttanut lopullisen lämpötilansa, anna sen levätä vähintään 3 minuuttia ennen leikkaamista ja tarjoilua. Jotta liha olisi mahdollisimman mehukasta ja helposti leikkattavaa, Heston suosittelee seuraavia vetäytymisaikoja:

- pienet lihapalat (esim. pihvit, rintaleikkeet ja hampurilaispihvit) 5 minuuttia
- suuremmat lihapalat (esim. kokonainen broileri ja muut paistit) 30–45 minuuttia.

MITTAYKSIKÖN VAIHTO

1. Liu'uta paristosuoja pois.
2. Laita kytkin haluamaasi asentoon.
3. Laita paristosuoja takaisin paikalleen.

PARISTON VAIHTO

1. Liu'uta paristosuoja pois.
2. Asenna uusi paristo (LR44) varmistaen, että + näkyy ylöspäin.
3. Laita paristosuoja takaisin paikalleen.

VAROITUSVALOT

Himmeä näyttö = heikko paristo. On suositeltavaa vaihtaa paristo 1–2 vuoden välein, jotta se ei pääse syöpymään mittarin sisällä.



alle -45 C



yli 200 C

TEKNISET TIEDOT

Lämpötila-alue: -45 °C — 200 °C (-49 °F — 392 °F)
Tarkkuus: 0.1 °C/0.1 °F
Paristo: 1 x LR44.

PUHDISTUS

- On suositeltavaa desinfioida lmpötilamittarin anturi ennen käyttöä esim. laittamalla pelkkä varsi kiehuvaan veteen muutaman minuutin ajaksi.
- Puhdista lämpötilamittarin runko hieman kostealla liinalla.
- ÄLÄ upota lämpötilamittaria veteen äläkä käytä kemiallisia tai hankaavia puhdistusaineita.
- Kaikki muoviosat tulee puhdistaa heti, jos ne joutuvat kosketukseen rasvojen, mausteiden, etikan tai voimakkaiden aromien tai värillisten ruoka-aineiden kanssa. Vältetettävä kosketusta happamien aineiden, kuten sitrushedelmien mehun, kanssa.

VAROTOIMENPITEET

- Poista loppuun kuluneet paristot viipymättä.
- Käytä aina kumankestävää patakinnasta, kun käsittelet lämpötilamittarin anturia. VAROITUS! KUUMA PINTA!
- Lämpötilamittarin runkoa ei saa upottaa mihinkään nesteeseen eikä siihen saa roiskuttaa mitään nesteitä.
- Lämpötilamittaria EI saa käyttää mikroaaltouunissa.
- ÄLÄ laita lämpötilamittaria uunin tai grillin sisälle.

WEEE-SELITYS

Tämä merkki tarkoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää muiden talousjätteiden mukana missään EU-maassa. Kontrolloimattomasta jätteiden hävittämisestä mahdollisesti aiheutuvien ympäristöhaittojen tai terveysvaarojen estämiseksi hävitä tämä tuote vastuullisesti edistääksesi materiaalivarojen uudelleenkäyttöä. Palauta käytetty laite käyttäen palautus- ja noutojärjestelmää tai ota yhteyttä laitteen myyneeseen liikkeeseen. He voivat kierrättää tämän tuotteen ympäristöturvallisesti.

AKKUJA KOSKEVA DIREKTIIVI

Tämä symboli tarkoittaa, että akkuja ei saa hävittää talousjätteiden mukana, koska ne sisältävät aineita, jotka voivat olla vahingollisia ympäristölle ja terveydelle. Vie akut niille tarkoitettuihin keräyspisteisiin.

TAKUU

Tämä tuote on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Salter korjaa tai vaihtaa tämän tuotteen, tai minkä tahansa tämän tuotteen osan maksutta, jos 2 vuoden aikana ostopäiväyksestä voidaan osoittaa, että vika johtuu valmistusvirheestä tai viallisista valmistusmateriaaleista. Tämä takuu kattaa tuotteen toimintaan vaikuttavat liikkuvat osat. Se ei kata tavallisesta käytöstä aiheutuvaa kulumista tai vahingosta tai väärinkäytöstä johtuvia vaurioita. Takuu mitätöityy, jos tuote tai sen osia avataan tai puretaan osiin. Tämä takuu ei kata tuotetta, jota on muokattava tai mukautettava sen toimimiseksi muussa maassa kuin mihin laite on suunniteltu, valmistettu, hyväksytty ja/tai valtuutettu, tai joka vaatii korjauksia näiden muutosten takia. Salter ei ole vastuussa mistään välillisistä, epäsuorista tai erityisistä vahingoista. Takuuvaateisiin täytyy liittää ostotodistus, ja ne tulee palauttaa toimituskulut maksettuina Salter-yhtiölle (tai Britannian ulkopuolella paikalliselle valtuutetulle Salter-edustajalle). Tuote täytyy pakata niin, että se ei vahingoitu kuljetuksessa. Tämä takuu on täydennys lakisääteisiin kuluttajaoikeuksiin, eikä se vaikuta kyseisiin oikeuksiin millään tavalla. Myynti- ja huoltoasioissa Britanniassa ota yhteyttä: HoMedics Group Ltd, PO BOX 460, Tonbridge, Kent, TN9 9EW, UK. Puhelinpalvelu: (01732) 360783. Muissa maissa ota yhteyttä paikalliseen valtuutettuun Salter-edustajaan.

Digital snabbtermometer

Din nya termometer är idealisk för att kolla intern temperatur på kött. fågel, fisk, desserer, konfektyr, grillad mat, och mycket mer...
Läs denna bruksanvisning innan användning. Spara dessa instruktioner för framtida referens.

AKTIVERA/STÄNG AV

1. Tryck ⏻ knappen på baksidan på produktens baksida för att aktivera.
2. För att maximera batterilivslängden, tryck ⏻ knappen efter användning för att stänga av. Automatisk avstängning sker efter 15 minuters overksamhet.

ANVÄNDNING AV PRODUKTEN:

Den tunna tippen på sonden mäter den nuvarande temperaturen som visas på LCD-skärmen.
Termometern visar alltid den nuvarande temperaturen (den låser sig inte i en avläsning).

1. Tryck ⏻ knappen på baksidan på produktens baksida för att aktivera.
2. För att mäta temperaruren, för försiktigt in sondens tipp i mitten (tjockaste delen) på köttet/maten. Se till att sonden inte kommer i kontakt med ben, fett eller brosk eftersom det kan påverka avläsningen.
3. LCD-skärmen visar den nuvarande temperaruren längst ut på sonden (det kan ta några sekunder för att nå sin slutliga temperatur).

Rengör alltid mellan användningar. Lämna inte termometern i ugnen vid matlagning. Använd inte termometern för att lyfta eller vrida mat.

TEMPERATURTABELLER

Som riktlinje visar temperaturtabellen på baksidan av denna broschyr rekommenderade köttemperaturer från både Heston och från USDA*. Hestons temperaturer är ofta något lägre och är specifikt framtagna för att ge bästa möjliga smak- och texturresultat för varje typ av mat. Det är dock viktigt att förstå att om du använder temperaturer lägre än USDA-riktlinjerna, finns det en större hälsorisk; speciellt vid tillagning av kött, fågel och fisk. Använd färska ingredienser och säker mathantering är mycket viktig. Tillverkaren ansvarar inte för sjukdomar som sprids som kan uppstå från mat som tillagas med denna produkt eller temperaturtabeller.

* USDA = United States Department of Agriculture (amerikanska jordbruksdepartementet), publicerar för nuvarande de mest detaljerade rekommenderade riktlinjerna.

LÅTA KÖTT VILA

När kött/fågel har nått sin slutliga temperatur, låt det alltid vila minst 3 minuter innan det skärs/serveras. För riktigt saftigt kött som är enkelt att skära, rekommenderar Heston vilotider:

- Mindre bitars (t.ex.: stek, bröst och burgare) under 5 minuter.
- Större bitar (t.ex.: helstekt kyckling och andra stekbitar) under 30 – 45 minuter.

BYTA MELLAN ENHETER

1. Dra av och ta bort batteridörren.
2. Flytta kontakten till önskad inställning.
3. Sätt tillbaka batteridörren.

BATTERIBYTE

1. Dra av och ta bort batteridörren.
2. Sätt i nytt batteri (LR44), se till att + symbolen är uppåt.
3. Sätt tillbaka batteridörren.

PRODUKTVARNINGSINDIKATORER

Reducerad LCD-ljusstyrka = lågt batteri. Vi rekommenderar att batteriet byts ut efter 1 till 2års, för att förhindra att batterier fräts sönder i produkten



lägre än -45C



över 200C

SPECIFIKATIONER

Temperaturräckvidd: -45°C till 200°C (-49°F till 392°F)
Upplösning: 0.1°C/0.1°F
Batteri: 1 x LR44.

RENGÖRING

- Vi rekommenderar att temperatursonden steriliseras innan varje användning dvs. sätter stickan i kokande vatten under några minuter.
- Rengör termometerns basenhet med en lätt fuktat trasa.
- SÄNK INTE ner termometern i vatten eller använd kemiska/slipande rengöringsmedel.
- Alla plastdelar bör rengöras omedelbart efter kontakt med fetter, kryddor, vinäger och stark smaksatt/färgad mat. Undvik kontakt med syror såsom citronjuice.

SKÖTSEL OCH FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- Ta alltid ur tomma batterier med en gång.
- Använd alltid en värmebeständig handske vid hantering av termometersonden. VARNING HET YTA!
- Sänk inte ner termometerns basenhet i vätska, eller stänk någon vätska på denna del.
- Termometern passar INTE att användas i en mikrovågsugn.
- Placera INTE termometern inuti en ugn eller grill.

WEEE-FÖRKLARING

Denna markering indikerar att denna produkt inte får avyttras med annat hushållsavfall inom EU. För att förhindra möjlig skada på miljö eller person från okontrollerat avfalls avyttrande, återvinn på ansvarsfullt vis för att främja det fortsatta återanvändandet av materialresurser. För att returnera din använda enhet, använd retur och insamlingssystemen eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. De kan se till att produkten återvinns på ett miljösäkert vis.

BATTERIFÖRESKRIFT

Denna symbol indikerar att batterier inte får avyttras bland hushållssopor eftersom de innehåller substanser som kan skada miljön och hälsan. Avyttra batterier endast vid designerade insamlingspunkter.

GARANTI

Denna produkt är endast ämnad för hemmabruk. Salter reparerar eller byter ut produkten eller del av produkten, (förutom batterier) utan kostnad inom 2 år från inköpsdatumet, om det visar sig vara fel genom bristfällig tillverkning eller material. Denna garanti täcker rörliga delar som påverkar produktens funktion. Den täcker inte kosmetisk försämring orsakad av normalt användande och slitage eller skada orsakad av olycka eller felaktigt användande. Öppnande eller isärtagande av produkt eller dess komponenter ogiltigförklarar garantin. En produkt som kräver modifiering eller anpassning för att kunna fungera i något land annat än landet den var designad för, tillverkad, godkänd och/eller auktoriserad, eller reparation av produkter skadade av dessa modifieringar täcks inte under denna garanti. Salter ansvarar inte för någon typ av tillfälliga, indirekta eller speciella skador. Garantikrav måste stödas av inköpsbevis och returneras i paket med betalt porto till Salter (eller lokal Salter fackhandlare utanför Storbritannien). Försiktighet bör iakttas vid paketeringen av produkten så att den inte skadas när den är i transit. Detta undertagande är förutom konsumentens lagliga rättigheter och påverkar inte dessa rättigheter på något vis. För försäljning och service inom Storbritannien, kontakta HoMedics Group Ltd, PO Box 460, Tonbridge, TN9 9EW, UK. Telefonnummer till hjälplinjen: (01732) 360783. Utanför Storbritannien, kontakta din lokala Salter-fackhandlare.

DK

Øjeblikkeligt Digitalt Aflæseligt Termometer

Dit nye termometer er ideelt til at tjekke temperatur inde i kød, fjerkræ, fisk, desserter, konfekt, grillmad og meget, meget mere...
Læs venligst denne brugsvejledning før brug. Gem denne vejledning til fremtidig brug.

TÆND/SLUK (ON/OF)

1. Tryk på ⏻ knappen bag på produktet for at tænde for det.
2. For at øge batteriets levetid skal du trykke på ⏻ knappen efter brug for at slukke det. Produktet slukker automatisk, når det ikke har været brugt i 15 minutter.

BRUG AF PRODUKTET:

Sensorens tynde spids måler den nuværende temperatur, som vises på LCD'et.
Termometret viser altid den nuværende temperatur (det låser sig ikke fast på en måling).

1. Tryk på ⏻ knappen bag på produktet for at tænde for det.
2. For at måle temperaturen skal du forsigtigt føre spidsen af måleinstrumentet ind i midten (den tykkeste del) af kødet/maden.
   Du skal sikre dig, at måleinstrumentet ikke er i kontakt med ben, fedt eller brusk. Det kan nemlig påvirke påliděligheden af målingen.
3. LCD'et vil vise den nuværende temperatur i den anden ende af måleinstrumentet (det kan tage nogle få sekunder, før den når sin endelige temperatur).

Rengør altid mellem brug. Termometret må ikke efterlades i ovnen under madlavningen. Termometret må ikke bruges til at løfte eller vende mad.

TEMPERATURDIAGRAMMER

Som en hjælp til dig viser temperatur diagrammet på bagsiden af dette hæfte anbefalinger mht. kødtemperaturer fra både Heston og USDA*. Heston's temperaturer er ofte en anelse lavere og er specifikt udviklet til at give dig den bedst mulige smag og konsistens for hver enkel type af mad. Det er dog vigtigt at forstå, at der, hvis du vælger at benytte temperaturer, som er lavere end retningslinjerne fra USDA, kan være større sundhedsrisici; især når du tilbereder kød, fjerkræ & fisk. Brug af friske ingredienser og sikker håndtering af maden er meget vigtig. Producenten påtager sig intet ansvar eller erstatningsansvar for sygdomme fra madvarer, som måtte opstå i forbindelse med tilberedning af mad med brug af dette produkt eller temperaturdiagrammerne.

* USDA = United States Department of Agriculture (USA's Landbrugsministerium), som p.t. udsender de mest detaljerede anbefalede retningslinjer.

LAD KØDET HVILE

Når kød/fjerkræ har nået sin endelige temperatur, skal du altid lade det hvile i mindst 3 minutter, før du skærer det ud / serverer det. For at få virkeligt saftigt kød, som er nemt at skære ud, anbefaler Heston følgende:

- Små udskæringer (f.eks.: steaks, bryststykker & burgere) 5 minutter.
- Større udskæringer (f.eks.: Grillkylling & anden grillmad) 30 – 45 minutter.

SKIFT MELLEM ENHEDER

1. Fjern batteridækslet.
2. Flyt kontakten hen til den foretrukne indstilling.
3. Sæt batteridækslet på igen.

UDSKIFTNING AF BATTERI

1. Fjern batteridækslet.
2. Isæt nyt batteri (LR44). Sørg for, at + symbolet vender opad.
3. Sæt batteridækslet på igen.

PRODUKTETS ADVARSELSINDIKATORER

Mindsket LCD-lysintensitet = lavt batteri. Vi anbefaler at skifte batteri efter 1 til 2 år for at forhindre, at batteriet korroderer inde i produktet.



mindre end -45C



over 200 C

SPECIFIKATIONER

Temperaturinterval: -45° C til 200° C (-49° F til 392° F)
Interval: 0,1 °C / 0,1 °F
Batteri: 1 x LR44.

RENGØRING

- Vi anbefaler, at termometrets måleinstrument steriliseres hver gang før brug, f.eks. ved at sænke stangen ned i kogende vand i nogle minutter.
- Rengør selve termometret med en klud, som er en anelse fugtig.
- Termometret må IKKE komme i vand, og kemiske/slibende rengøringsmidler må ikke benyttes.
- Alle dele af plastic skal rengøres straks efter kontakt med fedt, krydderier, eddike og meget stærkt krydrede/farvede madvarer. Undgå kontakt med syre, som f.eks. appelsinjuice.

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Fjern altid udtømte batterier med det samme.
- Bær altid ovnhandsker, når du rører ved termometrets måleinstrument. ADVARSEL VARM OVERFLADE!
- Du må ikke nedsænke selve termometret i vand eller strinte nogen form for væske på denne del af produktet.
- Termometret er IKKE velegnet til brug i mikroovn.
- Termometret MÅ IKKE anbringes inde i ovn eller grill.

WEEE FORKLARING

Denne afmærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes med andet husholdningsaffald inden for EU. For at forhindre mulig skade for miljøet eller menneskers sundhed på grund af ukontrolleret affaldsbortskaffelse, skal det genanvendes på ansvarlig vis for at fremme den bæredygtige genanvendelse af materielle ressourcer. Gør brug af returnerings- og indsamlingssystemer eller kontakt den detailhandler, hvor produktet blev købt, for at returnere det brugte produkt. Disse kan videresende produktet til miljøsikker genanvendelse.

BATTERIDIREKTIV

Dette symbol indikerer, at batterier ikke må bortskaffes med husholdningsaffald, da de indeholder stoffer, der kan være miljø- og helbredsskadelige. Bortskaf venligst batterier på udpegede indsamlingssteder.

GARANTI

Dette produkt er beregnet til brug i hjemmet. Salter vil gratis reparere eller erstatte produktet eller en del af dette produkt inden for 2 år fra købsdatoen, hvis det kan bevises at have fejl pga. defekt udførelse eller materiale. Denne garanti dækker arbejdende dele, der påvirker produktets funktionalitet. Det dækker ikke kosmetisk forringelse, der skyldes slid og ælde eller skade forårsaget af uheld eller misbrug. Garantien bortfalder, hvis produktet eller dets komponenter åbnes eller pakkes ud. Et produkt, der kræver ændring eller tilpasning for at gøre det i stand til at fungere i et andet land end det land, for hvilket det er konstrueret, fremstillet, godkendt og/eller autoriseret, eller reparation af produkter beskadiget af disse modifikationer, dækkes ikke af garantien. Salter er ikke ansvarlig for nogen form for tilfældige, specielle eller følgeskader. Krav i henhold til garantien skal understøttes af forevisning af købsbevis og skal returneres fragtfrit til Salter (eller den lokale Salter-forhandler, hvis det ikke er i Storbritannien). Vær forsigtig ved indpakning af produktet, således at det ikke beskadiges under transporten. Denne handling er i tillæg til en forbrugers lovfæstede rettigheder og påvirker ikke disse rettigheder på nogen måde. For salg og service i Storbritannien: Kontakt HoMedics Group Ltd, PO Box 460, Tonbridge, Kent, TN9 9EW, UK. Telefonnummer til helpline: (01732) 360783. Uden for Storbritannien: Kontakt den lokale Salter-forhandler.

Digitális azonnal leolvasható hőmérő

Az új hőmérője ideális vörös és fehér húsok, desszertek, édességek, grillezett élelmiszerek stb. belső hőmérsékletének méréséhez...
Használat előtt olvassa el ezt a használati utasítást, és tegye el, mert később ismét szüksége lehet rá.

BE/KI KAPCSOLÁS

1. A termék bekapcsolásához nyomja meg a hátoldalán a ⏻ gombot.
2. Használat után az elem élettartamának meghosszabbításához kapcsolja ki a terméket a ⏻ gombbal. A termék 15 perc tétlenség után automatikusan kikapcsol.

A TERMÉK HASZNÁLATA:

A szonda keskeny hegye megméri az aktuális hőmérsékletet, amely megjelenik az LCD kijelzőn.
A hőmérő mindig az aktuális hőmérsékletet jeleníti meg (nem rögzít leolvasott értéket).

1. A termék bekapcsolásához nyomja meg a hátoldalán a ⏻ gombot.
2. A hőmérséklet megméréséhez óvatosan helyezze be a szonda hegyét a hús/élelmiszer közepébe (legvastagabb részébe).
   Ügyeljen arra, hogy a szonda ne érjen csonthoz, zsírhoz vagy porchoz, mert ez befolyásolná a leolvasott érték hitelességét.
3. Az LCD képernyő megjeleníti a szonda végén mérhető aktuális hőmérsékletet (beletelhet néhány másodpercbe, amíg a termék eléri a végső hőmérsékletet).

A terméket minden egyes használat után tisztítsa meg. Ne hagyja a hőmérőt sütés közben a sütőben. Ne használja a hőmérőt élelmiszerek megemeléséhez vagy megfordításához.

HŐMÉRSÉKLET-TÁBLÁZATOK

Útmutatásként a kézikönyv hátoldalán a hőmérséklettáblázat bemutatja a Heston és az USDA* által ajánlott hőmérsékletértékeket. A Heston hőmérsékletértékei sokszor kissé alacsonyabbak, és kifejezetten úgy határozták meg őket, hogy biztosítsák minden egyes élelmiszertípus lehető legjobb ízét és állagát. Fontos azonban tisztában lennie azzal, hogy ha az USDA irányadó értékeinél alacsonyabb hőmérsékletet választ, akkor az nagyobb egészségügyi kockázatot jelenthet, különösen vörös és fehér húsok elkészítésekor. A friss hozzávalók használata és az élelmiszer biztonságos kezelése nagyon fontos. A gyártó nem vállal felelősséget olyan élelmiszerek elfogyasztásából eredő megbetegedések miatt, amelyeket ennek a terméknek vagy a hőmérséklet-táblázatoknak a használatával készítettek el.

* USDA = United States Department of Agriculture (az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma), amely jelenleg a legrészletesebb javasolt irányadó értékeket teszi közzé.

HÚSOK PIHENTETÉSE

Miután a hús elérte a végső hőmérsékletét, a felszeletelése/tálalása előtt mindig pihentesse legalább 3 percig. A valóban szaftos, könnyebben szeletelhető húshoz a Heston a következő pihentetési időszakokat javasolja:
– kis szeletek (pl.: steakek, mellehúsa és húspogácsák) esetében 5 perc;
– nagyobb szeletek (pl.: sült csirke és más egyben sütött húsok) esetében 30–45 perc.

MÉRTÉKEGYSÉGEK KÖZÖTTI VÁLTÁS

1. Csúsztassa le és távolítsa el az elemrekesz fedelét.
2. A kapcsolót állítsa a kívánt állásba.
3. Tegye vissza az elemrekesz fedelét.

AZ ELEM CSERÉJE

1. Csúsztassa le és távolítsa el az elemrekesz fedelét.
2. Helyezzen be egy új elemet (LR44), úgy, hogy a + jel felfelé nézzen.
3. Tegye vissza az elemrekesz fedelét.

FIGYELMEZTETŐ JELZÉSEK A TERMÉKEN

Csökkent LCD-fényerő = alacsony elemtöltöttség.
Javasoljuk, hogy az elemet 1–2 évente cserélje, ezzel megakadályozhatja, hogy az elem a termékben korrodálódni kezdjen.



-45 °C alatt



200 °C felett

MŰSZAKI JELLEMZŐK

Hőmérséklet-tartomány:
-45 °C és 200 °C (-49 °F és 392 °F) között
Lépték: 0,1 °C / 0,1 °F
Elem: 1 db LR44.

TISZTÍTÁS

- Javasoljuk, hogy a hőmérő szondát minden egyes használat előtt fertőtlenítse, például tegye csak a szárát néhány percre forró vízbe.
- A hőmérő testét enyhén nedves ruhával tisztítsa.
- NE merítse a hőmérőt vízbe, és ne használjon vegyi vagy súroló hatású tisztítószereket.
- Minden műanyag részt azonnal le kell tisztítani, miután zsírhoz, fűszerhez, ecethez vagy erősen ízesített/színezett élelmiszerhez ért. Ügyeljen arra, hogy a termék savakkal (pl. citrusfélék levével) ne érintkezzen.

KARBANTARTÁS ÉS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

- A lemerült elemeket mindig azonnal vegye ki.
- Használat közben a hőmérő szondájának kézbe vételekor mindig viseljen hőálló kesztyűt. FIGYELEM – FORRÓ FELÜLET!
- A hőmérő testét ne merítse folyadékba, és ügyeljen arra, hogy az ne is fröccsenhessen rá.
- A hőmérő mikrohullámú sütőben NEM használható.
- NE tegye a hőmérőt sütőbe vagy grillsütőbe.

WEEE-MAGYARÁZAT

Ez a jelölés azt jelzi, hogy ezt a terméket az Európai Unióban nem szabad a háztartási hulladék közé dobni. Az ellenőrizetlen hulladék kezelésből származó környezeti vagy egészségügyi kár elkerülése végett, és a tárgyi készletek fenntartható kezelése jegyében felelősségteljesen hasznosítsa újra. A használt eszköz visszaküldéséhez kérjük, használja a visszaküldő és gyűjtő rendszereket, vagy lépjen kapcsolatba azzal a forgalmazóval, ahonnan a készüléket vásárolta. A terméket ezek a szolgáltatók környezetvédelmileg biztos újrahasznosító helyre viszik.

ELEMEKRE VONATKOZÓ IRÁNYELV

Ez a szimbólum azt jelzi, hogy az elemek nem dobhatók háztartási hulladék közé, mivel olyan anyagokat tartalmaznak, amelyek károsak lehetnek a környezetre és az egészségre. Kérjük, vigye a használt elemeket a kijelölt gyűjtőhelyre.

GARANCIA

A készülék kizárólag háztartási használatra készült. Amennyiben kimutatható, hogy a készülék meghibásodása a nem megfelelő kivitelezésre vagy anyaghibára vezethető vissza, a Salter a vásárlás időpontjától számított 2 éven belül ingyenesen megjavítja vagy kicseréli a terméket, illetve annak bármely részét.
A garancia a termék funkcióját befolyásoló működő alkatrészekre vonatkozik. A garancia a szokásos mértékű kopásból és elhasználódásból adódó esztétikai jellegű értékcsökkenésre, vagy balesetből, illetve helytelen használatból eredő károkra nem vonatkozik. A terméknek, illetve annak alkatrészeinek megbontása vagy szétszedése következtében a garancia érvényét veszti. A garancia nem vonatkozik olyan termékekre, amelyeket módosítani vagy adaptálni kell ahhoz, hogy más országban is működjenek, mint amelyikhez tervezték, gyártották, jóváhagyták és/vagy engedélyezték, valamint nem vonatkozik olyan termékek javítására sem, amelyek ilyen jellegű módosítás miatt károsodtak. A Salter nem felelős semmilyen előre nem látott, következményes vagy különleges kárért. A garanciaigényt a vásárlást igazoló dokumentummal kell alátámasztani, és a készüléket a fuvardíj megfizetése mellett vissza kell juttatni a Salter (vagy az Egyesült Királyságon kívül jelentkező garanciaigény esetén a Salter által megbízott területi képviselő) számára. Ügyeljen a termék megfelelő becsomagolására, hogy a szállítás során ne érje azt károsodás. Ez a kötelezettségvállalás a fogyasztó jogszabályból eredő jogosultságai mellett értendő, és semmilyen módon nem befolyásolja ezeket a jogokat. Az egyesült királyságbeli értékesítési és szervizszolgáltatás tekintetében, vegye fel a kapcsolatot a HoMedics Group Ltd céggel, a PO Box 460, Tonbridge, Kent, TN9 9EW, UK címen. Az ügyfélszolgálat telefonszáma: (01732) 360783. Az Egyesült Királyságon kívüli ország esetén a Salter által megbízott területi képviselővel vegye fel a kapcsolatot.

CZ

Digitální teploměr s okamžitým zobrazením teploty

Váš nový teploměr je ideální ke kontrole vnitřní teploty pečeného masa, drůbeže, ryb, moučníků, cukrářských výrobků, grilovaných a mnoha dalších jídel…
Před použitím si prosím přečtěte tento návod k použití. Uchovejte si tyto pokyny pro budoucí použití.

ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ

1. K zapnutí stiskněte tlačítko ⏻ na zadní straně teploměru.
2. Chcete-li maximalizovat životnost baterie, po použití stiskněte tlačítko ⏻, které teploměr vypne. K automatickému vypnutí dojde po 15 minutách nečinnosti.

POUŽITÍ:

Tenká špička sondy měří aktuální teplotu, která se zobrazí na LCD displeji.
Teploměr vždy zobrazuje aktuální teplotu (výsledek zjistíte ihned).

1. K zapnutí stiskněte tlačítko ⏻ na zadní straně teploměru.
2. Ke změření teploty jemně vpíchněte špičku teploměru do nejsilnější části masa či jiného jídla Ujistěte se, že se čidlo nedotýká kostí a že není zapíchnuto do tuku nebo chrupavek, což by ovlivnilo měřenou teplotu.
3. LCD displej zobrazí aktuální teplotu z čidla na špičce teploměru (zobrazení konečné teploty může trvat několik sekund).

Po každém použití teploměr vyčistěte. Nenechávejte teploměr v troubě během pečení. Teploměr nepoužívejte ke zvedání nebo obracení potravin.

TEPLOTNÍ TABULKY

Pro snadnější zacházení s teploměrem použijte teplotní tabulku na zadní straně tohoto návodu, která ukazuje, jakou teplotu masa doporučuje jak Heston, tak USDA*. Teploty, které doporučuje Heston, jsou často o něco nižší a jsou speciálně nastaveny, aby jejich použití mělo za výsledek co nejlepší chuť a strukturu každého druhu jídla. Nicméně je důležité si uvědomit, že pokud se rozhodnete použít teploty nižší, než uvádí pokyny od USDA, můžete se vystavit většímu zdravotnímu riziku, obzvláště při tepelném zpracování masa, drůbeže a ryb. Je důležité používat čerstvé suroviny a bezpečně zacházet s potravinami. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za onemocnění z potravin, která se mohou vyskytnout po požití jídla připraveného pomocí tohoto výrobku, či podle uvedených teplotních tabulek.

* USDA = United States Department of Agriculture (Ministerstvo zemědělství Spojených států amerických), které v současné době vydává nejpodrobnější doporučované směrnice.

MASO NECHEJTE ODPOČINOUT

Jakmile maso dosáhne kýžené teploty, nechte ho před krájením a servírováním vždy alespoň na 3 minuty odpočinout. S masem, které je opravdu šťavnaté a jednoduše se krájí, Heston Blumenthal doporučuje zacházet takto:

- malé kusy (např. steaky, prsa a hamburgery) nechejte odpočívat 5 minut;
- větší kusy (např. pečené kuře a jiné pečeně) nechejte odpočívat 30 – 45 minut.

PŘEPÍNÁNÍ JEDNOTEK

1. Vysuňte a sejměte kryt na baterie.
2. Posuňte přepínač dle požadovaného nastavení.
3. Vraťte zpět kryt na baterie.

VÝMĚNA BATERIÍ

1. Vysuňte a sejměte kryt na baterie.
2. Vložte novou baterii (LR44) a ujistěte se, že symbol + směřuje nahoru.
3. Vraťte zpět kryt na baterie.

VÝSTRAŽNÉ UKAZATELE

Snížení jasu LCD displeje = vybitá baterie. Doporučujeme vyměnit baterii po 1 až 2 letech, čímž zabráníte tomu, aby baterie zkorodovala uvnitř výrobku.



méně než -45 °C



více než 200 °C

TECHNICKÉ ÚDAJE

Teplotní rozsah: -45 °C až 200 °C (-49 °F až 392 °F)
Odchylka: 0,1 ºC / 0,1 ºF
Baterie: 1 x LR44.

ČIŠTĚNÍ

- Doporučujeme jehlu teploměru před každým použitím sterilizovat, např. ponořením jehly na několik minut do vroucí vody.
- K čištění teploměru používejte jemně navlhčený hadřík.
- Neponořujte teploměr do vody a k jeho čištění nepoužívejte chemické/ abrazivní čisticí prostředky.
- Všechny plastové části by měly být vyčištěny ihned po tom, co přijdou do styku s tuky, kořením, octem a silně ochucenými či barvenými potravinami. Vyhněte se kontaktu s kyselinami, jako jsou citrusové šťávy.

ÚDRŽBA A BEZPEČNOST

- Vybité baterie vždy ihned vyměňte.
- Při manipulaci s čidlem teploměru vždy používejte teplovzdorné rukavice. POZOR HORKÝ POVRCH!
- Tělo teploměru neponořujte do kapaliny a dbejte na to, abyste tuto část ani nepostříkali.
- Teploměr NENÍ určen k použití v mikrovlnné troubě.
- Nedávejte teploměr do trouby nebo grilu.

VYSVĚTLENÍ OEEZ

Tato značka udává, že výrobek nesmí být na území EU vyhazován s běžným domácím odpadem. Pro prevenci možného znečištění životního prostředí a újmě na zdraví osob nekontrolovaným odpadem recyklujte výrobek odpovědným způsobem, který podporuje obnovitelné použití surovin. Pokud chcete použitý výrobek vrátit, využijte prosím sběrného systému nebo se obraťte na prodejce, od kterého jste výrobek zakoupili. Ti mohou výrobek recyklovat způsobem bezpečným pro životní prostředí.

POKYNY K BATERII

Tento symbol znamená, že baterie nesmí být likvidována vyhozením do domácího odpadu, protože obsahuje látky, jež mohou poškodit životní prostředí a zdraví. Za účelem likvidace baterií odevzdejte na určeném sběrném místě.

ZÁRUKA

Tento produkt je určen pouze pro použití v domácnosti. Společnost Salter produkt nebo kteroukoli jeho součást bezplatně opraví nebo vymění, pokud se do 2 let ode dne zakoupení prokáže, že byl vadný z důvodu chybného provedení nebo materiálu. Tato záruka se vztahuje na provozní součásti, které ovlivňují funkci produktu. Nevztahuje se na kosmetické vady způsobené běžným opotřebením a na poškození vzniklé v důsledku nehody nebo nesprávného použití. Otevření nebo demontáž produktu či jeho součástí má za následek neplatnost záruky. Tato záruka se nevztahuje na produkty, které vyžadují úpravu nebo přizpůsobení pro účely uvedení do provozu v jiné zemi, než pro kterou byly určeny, vyrobeny, schváleny a/nebo povoleny, ani na opravy produktů, které byly takovými úpravami poškozeny. Společnost Salter není odpovědná za žádné náhodné, následné ani zvláštní škody. K reklamacím na základě záruky musí být přiložen doklad o koupi a produkt musí být vrácen společnosti Salter (nebo místnímu pověřenému zástupci společnosti Salter mimo Velkou Británii) na náklady spotřebitele. Při balení produktu dbejte opatrnosti, aby nedošlo k poškození během přepravy. Tato záruka je poskytována navíc k zákonným právům spotřebitele a nemá na tato práva žádný vliv. Kontakt pro prodej a servis ve Velké Británii: HoMedics Group Ltd, PO Box 460, Tonbridge, Kent, TN9 9EW, UK. Linka technické podpory: (01732) 360783. Mimo Velkou Británii se obraťte na místního pověřeného zástupce společnosti Salter.

Dijital Anında Göstergeli Termometre

Your new thermometer is ideal for checking internal temperature of meats, poultry, fish, desserts, confectionary, barbequed food, and much more... Please read this instruction manual before use. Keep these instructions for future reference.

AÇMA/KAPATMA

1. Açmak için ürünün arkasındaki ⏻ düğmesine basın.
2. Pil ömrünü maksimize etmek amacıyla kullanım sonrası kapatmak için ⏻ düğmesine basın. 15 dakika kullanılmama sonrasında otomatik olarak kapanır.

ÜRÜNÜ KULLANMA:

Ölçüm çubuğunun ince ucu LCD ekranda görüntülenen geçerli sıcaklığı ölçer.
Termometre daima geçerli sıcaklığı gösterir (belirli bir değerde sabitlenmez).

1. Açmak için ürünün arkasındaki ⏻ düğmesine basın.
2. Sıcaklığı ölçmek için, ölçüm çubuğu ucunu etin/yemeğin ortasına (en kalın kısmına) batırın. Ölçülen değerin geçerliliğini etkileyeceğinden, ölçüm çubuğunun kemik, yağ ya da kıkırdakla temas etmediğinden emin olun.
3. LCD ekranı çubuğun ucundaki geçerli sıcaklığı gösterecektir (nihai sıcaklığına ulaşması birkaç saniye sürebilir).

İki kullanım arasında daima temizleyin. Pişirme sırasında termometreyi fırında bırakmayın. Termometreyi yemek parçalarını kaldırmak ya da döndürmek için kullanmayın.

SICAKLIK ÇİZELGELERİ

Size rehberlik etmek üzere bu kitapçığın arkasında bulunan sıcaklık çizelgesi, Heston ve ABD Gıda Bakanlığı'nın (USDA*) et sıcaklık önerilerini içermektedir. Heston'un sıcaklık değerleri çoğunlukla biraz daha düşük olup, her yemekte mümkün olan en iyi lezzeti ve görünümü sunmak için özel olarak geliştirilmiştir. Ancak, ABD Gıda Bakanlığı'nın yönergelerinden daha düşük sıcaklıkları kullanmayı tercih ederseniz, özellikle et, tavuk ve balık pişirmede daha yüksek sağlık riski olacağını anlamanız önemlidir. Taze malzeme kullanımı ve güvenli besin işlemesi çok önemlidir. Üretici, bu ürün ya da sıcaklık çizelgelerini kullanarak hazırlanmış gıdalardan kaynaklanabilecek, gıdayla bulaşan hastalıklarla ilgili hiç bir sorumluluk ya da yükümlülük kabul etmez.

* USDA = United States Department of Agriculture (Amerika Birleşik Devletleri Gıda Bakanlığı) halen en detaylı önerilen yönergeleri yayınlanmaktadır.

ETLERİ DİNLENDİRME

Et/tavuk nihai sıcaklığına eriştikten sonra, daima kesmeden/servis yapmadan önce en az 3 dakika dinlendirin. Kesmesi daha kolay, gerçekten lezzetli et için Heston eti dinlendirmeyi önermektedir:

- Küçük kesimler için (örn: biftek, göğüs ve burgerler) 5 dakika.
- Daha büyük kesimler için (örn: çevirme tavuk ve diğer eklemler) 30 dakika – 45 dakika.

BİRİMLER ARASINDA GEÇİŞ YAPMA

1. Dışa doğru kaydırın ve pil kapağını çıkartın.
2. Anahtarı istenen ayara getirin.
3. Pil kapağını geri yerine takın.

PİL DEĞİŞTİRME

1. Dışa doğru kaydırın ve pil kapağını çıkartın.
2. Yeni pili (LR44) + sembolü yukarı gelecek şekilde takın.
3. Pil kapağını geri yerine takın.

ÜRÜN UYARI GÖSTERGELERİ

Azaltılmış LCD ekran parlaklığı = düşük pil seviyesi.
Üründe bulunan pillerde korozyonu önlemek için pillerin 1 ila 2 yıl sonra değiştirilmesini öneririz.



-45C'den daha düşük



200C üzerinde

ÖZELLİKLER

Sıcaklık Aralığı: -45°C ila 200°C (-49°F ila 392°F)
Hassasiyet: 0,1°C / 0,1°F
Pil: 1 adet LR44.

TEMİZLEME

- Her kullanım öncesinde termometre ölçüm çubuğunun sterilize edilmesini öneririz; örn: sadece çubuk gövdesini bir kaç dakikalığına kaynar suya koyabilirsiniz.
- Termometrenin gövdesini hafif nemli bir bezle temizleyin.
- Termometreyi suya BATIRMAYIN ya da kimyasal/aşındırıcı temizleme maddeleri kullanmayın.
- Tüm plastik parçalar, yağlar, baharatlar, sirke ve güçlü kokulu/renkli gıdalarla temas ettikten hemen sonra temizlenmelidir. Narenciye meyve suları gibi asitlerle temasından kaçının.

BAKIM VE ÖNLEMLER

- Daima boş pilleri hemen çıkartın.
- Termometre ölçüm çubuğunu kullanırken daima ısıya dayanıklı eldiven takın. UYARI SICAK YÜZEY!
- Termometre gövdesini herhangi bir sıvı içerisine batırmayın ya da bu kısma herhangi bir sıvı sıçratmayın.
- Termometre mikrodalga fırında kullanıma uygun DEĞİLDİR.
- Termometreyi fırın ya da ızgara içerisine KOYMAYIN.

WEEE AÇIKLAMASI

Bu işaret bu ürünün AB genelinde diğer ev atıklarıyla birlikte atılmaması gerektiğini belirtir. Kontrolsüz atığın çevre veya insan sağlığına olası zararları engellemek için sorumlu bir şekilde geri dönüştürülmesini ve malzeme kaynaklarının sürdürebilir şekilde yeniden kullanılmasını sağlayın. Kullanılmış aygıtınızı iade etmek için lütfen iade sistemlerini kullanın veya ürünü satın aldığınız perakende satış noktasıyla görüşün. Kendileri bu ürünü çevreye zarar vermeyecek şekilde geri dönüştürülmek üzere gerekli yere gönderebilirler.

PIL DIREKTIFI

Bu sembol, çevreye ve sağlığa karşı zararlı olabilen maddeler içerebileceği için pillerin ev atığıyla atılmaması gerektiği gösterir. Lütfen, pilleri belirtilen toplama noktalarına atın.

GARANTI

Bu ürün sadece ev içi kullanım için tasarlanmıştır. Satın alındığı tarihten itibaren 2 yıl içerisinde, arızanın kusurlu işçilik ya da malzemeden kaynaklandığı gösterilebilirse, Salter, ürünü ya da bu ürünün herhangi bir parçasını ücretsiz olarak onaracak ya da değiştirecektir. Bu garanti, ürünün çalışmasını etkileyen tüm işleyen parçaları kapsamaktadır. Bu garanti, normal aşınma ve eskimeden kaynaklanan estetik bozulma veya kaza ya da hatalı kullanımdan kaynaklanan hasarları kapsamaz. Ürün ya da ürün bileşenlerinin açılması ya da sökülmesi bu garantiyi geçersiz kılar. Tasarlanmış, üretilmiş, onaylanmış ve/veya yetkilendirilmiş olduğu ülke dışındaki herhangi bir ülkede çalıştırılabilmesi için değişiklik veya uyarlama gerektiren bir ürünün veya bu değişikliklerden dolayı hasar görmüş ürünlerin onarılması bu garantinin kapsamına dahil değildir. Salter her türlü tesadüfi, dolaylı ve doğrudan meydana gelen hasarlardan sorumlu tutulamaz. Garanti kapsamındaki iddialar satın alma kanıtıyla desteklenmeli ve nakliyesi ödenmiş olarak Salter'e (ya da İngiltere'nin dışında olması durumunda Salter'in tayin etmiş olduğu bir temsilciye) gönderilmelidir. Gönderim sırasında hasar görmemesi için ürünün paketlenmesine özen gösterilmelidir. Bu taahhüt, tüketicinin yasal haklarına bir ilave olup, o hakları hiçbir şekilde etkilemez. İngiltere Satış ve Servis için iletişime geçmeniz gereken adres HoMedics Group Ltd, PO Box 460, Tonbridge, Kent, TN9 9EW, UK. Yardım Hattı Tel No: (01732) 360783. İngiltere dışında, Salter'in tayin ettiği temsilciyle iletişime geçin.

EL

Ψηφιακό θερμόμετρο άμεσης μέτρησης

Το νέο σας θερμόμετρο είναι ιδανικό για να ελέγχετε την εσωτερική θερμοκρασία κρεάτων, πουλερικών, ψαριών, γλυκών, ζαχαρωδών, ψημένων στη σχάρα φαγητών και πολλών άλλων. . .
Παρακαλούμε να διαβάσετε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών πριν τη χρήση. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

1. Πατήστε το κουμπί ⏻ στο πίσω μέρος της συσκευής, για να την ενεργοποιήσετε.
2. Για βελτιστοποίηση της διάρκειας ζωής των μπαταριών, πατήστε το κουμπί ⏻ μετά τη χρήση, για τερματισμό της λειτουργίας. Η συσκευή σβήνει αυτόματα μετά από 15 λεπτά αδράνειας.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

Η λεπτή μύτη του αισθητήρα μετρά την τρέχουσα θερμοκρασία η οποία εμφανίζεται στην οθόνη LCD.
Το θερμόμετρο εμφανίζει πάντα την τρέχουσα θερμοκρασία (δεν εμφανίζει μια σταθεροποιημένη μέτρηση).

1. Πατήστε το κουμπί ⏻ στο πίσω μέρος της συσκευής, για να την ενεργοποιήσετε.
2. Για να μετρήσετε τη θερμοκρασία, εισαγάγετε προσεκτικά τη μύτη του αισθητήρα στο κέντρο (παχύτερο σημείο) του κρέατος/τροφίμου. Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας δεν έρχεται σε επαφή με κόκαλο, λίπος ή ξύγκι, αφού έτσι υποβαθμίζεται η εγκυρότητα της μέτρησης.
3. Η οθόνη LCD δείχνει την τρέχουσα θερμοκρασία στο άκρο του αισθητήρα (ίσως χρειαστούν μερικά δευτερόλεπτα για να δείξει την τελική θερμοκρασία).

Πάντα να καθαρίζετε τη συσκευή μεταξύ χρήσεων. Μην αφήνετε το θερμόμετρο μέσα στο φούρνο αν ο φούρνος λειτουργεί. Μην χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο για να σηκώνετε ή να γυρίζετε τρόφιμα.

ΠΙΝΑΚΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ

Για τη δική σας καθοδήγηση, ο πίνακας θερμοκρασιών στην πίσω όψη αυτού του φυλλαδίου περιλαμβάνει συστάσεις για τη θερμοκρασία του κρέατος και από τον Heston και από το USDA*. Οι θερμοκρασίες του Heston είναι πολλές φορές κατάτι χαμηλότερες και είναι ειδικά υπολογισμένες ώστε να παρέχουν αποτέλεσμα με τη βέλτιστη δυνατή γεύση και υφή για κάθε τύπο τροφίμου. Ωστόσο, είναι σημαντικό να κατανοήσετε ότι αν χρησιμοποιήσετε θερμοκρασίες χαμηλότερες από τις κατευθυντήριες οδηγίες του USDA, ενδέχεται να υπάρχει μεγαλύτερος κίνδυνος για την υγεία, ειδικά αν μαγειρεύετε κρεατικά, πουλερικά και ψάρια. Η χρήση φρέσκων συστατικών και ασφαλούς χειρισμού των τροφίμων είναι πολύ σημαντική. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία αρμοδιότητα ή ευθύνη για ασθένειες μεταδιδόμενες μέσω των τροφίμων, οι οποίες μπορεί να οφείλονται σε τρόφιμα προετοιμασμένα με αυτό το προϊόν ή με αυτούς τους πίνακες θερμοκρασιών.

* USDA = United States Department of Agriculture (Υπουργείο Γεωργίας των Η.Π.Α.), το οποίο σήμερα δημοσιεύει τις λεπτομερέστερες συνιστώμενες κατευθυντήριες οδηγίες.

ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΤΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

Αφού τα κρεατικά/τα πουλερικά φτάσουν στην τελική τους θερμοκρασία, πάντα να τα αφήνετε να ξεκουραστούν τουλάχιστον για 3 λεπτά πριν τα κόψετε/τα σερβίρετε. Για πραγματικά ζουμερό κρέας που κόβεται εύκολα, ο Heston συνιστά τους παρακάτω χρόνους ξεκούρασης:

- Μικρά κομμάτια κρέατος (π.χ.: μπριζόλες, στήθη και μπιφτέκια) για 5 λεπτά.
- Μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος (π.χ.: ψητό κοτόπουλο και άλλα μεγάλα ψητά) για 30 – 45 λεπτά.

ΕΝΑΛΛΑΓΗ ΜΟΝΑΔΩΝ ΜΕΤΡΗΣΗΣ

1. Σύρετε το πορτάκι των μπαταριών και αφαιρέστε το.
2. Μετακινήστε το διακόπτη στη ρύθμιση που θέλετε.
3. Επανατοποθετήστε το πορτάκι των μπαταριών.

ΑΛΛΑΓΗ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ

1. Σύρετε το πορτάκι των μπαταριών και αφαιρέστε το.
2. Τοποθετήστε τη νέα μπαταρία (LR44), προσέχοντας το σύμβολο + να κοιτά προς τα επάνω.
3. Επανατοποθετήστε το πορτάκι των μπαταριών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Μειωμένη φωτεινότητα οθόνης LCD = πεσμένη μπαταρία. Συνιστούμε να αλλάζετε τη μπαταρία κάθε 1 με 2 έτη, ώστε να μην διαβρωθεί το προϊόν από υγρά μπαταρίας.



χαμηλότερη από 45C



άνω των 200C

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Εύρος θερμοκρασίας: -45°C έως 200°C (-49°F έως 392°F)
Ακρίβεια: 0,1°C/ 0,1°F
Μπαταρία: 1 x LR44.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Συνιστούμε ο αισθητήρας του θερμομέτρου να αποστειρώνεται πριν από κάθε χρήση, π.ψ. εισάγοντας μόνο το στέλεχος μέσα σε νερό που βράζει για λίγα λεπτά.
- Καθαρίζετε το σώμα του θερμομέτρου με ένα ελαφρά υγρό πανί.
- ΜΗΝ βυθίζετε το θερμόμετρο σε νερό και μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά υγρά με χημικά/διαβρωτικά.
- Όλα τα πλαστικά μέρη πρέπει να καθαρίζονται αμέσως μετά την επαφή με λίπη, μπαχαρικά, ξύδι και φαγητά με δυνατή μυρωδιά/χρώμα. Αποφεύγετε την επαφή με οξέα, όπως οι χυμοί εσπεριδοειδών.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

- Αφαιρείτε πάντα τις τελειωμένες μπαταρίες αμέσως.
- Πάντα να φοράτε γάντια κουζίνας όταν πιάνετε τον αισθητήρα του θερμομέτρου. ΠΡΟΣΟΧΗ - ΚΑΥΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ!
- Μην βυθίζετε το σώμα του θερμομέτρου μέσα σε υγρά και μην πιτσιλίζετε αυτό το τμήμα με υγρά.
- Το θερμόμετρο ΔΕΝ είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
- ΜΗΝ τοποθετείτε το θερμόμετρο μέσα στο φούρνο ή το γκριλ.

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΑΗΗΕ

Αυτή η σήμανση επισημαίνει ότι αυτό το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με άλλα οικιακά απόβλητα σε όλη την ΕΕ. Για να μην προκληθεί ζημιά στο περιβάλλον ή στην υγεία λόγω μη ελεγχόμενης απόρριψης αποβλήτων, ανακυκλώστε το υπεύθυνα, προάγοντας τη βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων. Για να επιστρέψετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν. Οι υπεύθυνοι μπορούν να παραλάβουν αυτό το προϊόν για ασφαλή για το περιβάλλον ανακύκλωσή του.

ΟΔΗΓΙΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΠΑΤΑΡΙΕΣ

Το σύμβολο αυτό υποδεικνύει ότι οι μπαταρίες δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με οικιακά απορρίμματα, καθώς περιέχουν ουσίες που μπορεί να είναι επιβλαβείς για το περιβάλλον και την υγεία. Απορρίπτετε τις μπαταρίες στα καθορισμένα σημεία συλλογής.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Αυτό το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Η Salter θα επισκευάσει ή θα αντικαταστήσει το προϊόν, ή οποιοδήποτε μέρος αυτού του προϊόντος, δωρεάν, εφόσον μπορεί να αποδειχθεί, εντός 2 ετών από την ημερομηνία αγοράς, ότι παρουσίασε βλάβη εξαιτίας ελαττωμάτων εργασίας ή υλικών. Αυτή η εγγύηση καλύπτει όσα εξαρτήματα επηρεάζουν τη λειτουργία του προϊόντος. Δεν καλύπτει απώλεια της αρχικής αισθητικής που οφείλεται σε φυσιολογική φθορά ή βλάβες που οφείλονται σε ατύχημα ή σε κακή χρήση. Αν ανοιχτεί το προϊόν ή αποσυναρμολογηθεί το προϊόν ή τα εξαρτήματά του, η εγγύηση ακυρώνεται. Ένα προϊόν το οποίο απαιτεί τροποποίηση ή προσαρμογή για να μπορέσει να λειτουργήσει σε οποιαδήποτε άλλη χώρα από αυτήν για την οποία σχεδιάστηκε, κατασκευάστηκε, εγκρίθηκε ή/και διαθέτει εξουσιοδότηση, ή η επισκευή προϊόντων που υπέστησαν βλάβες εξαιτίας αυτού του είδους τροποποίησης δεν καλύπτεται βάσει αυτής της εγγύησης. Η Salter δεν φέρει ευθύνη κανενός τύπου για περιστασιακές, θετικές ή αποθετικές ζημιές. Οι αξιώσεις κάλυψης από την εγγύηση πρέπει να υποστηρίζονται από απόδειξη αγοράς και να επιστρέφονται με πληρωμένα τα μεταφορικά στην Salter (ή στους κατά τόπους αντιπροσώπους της Salter, αν βρίσκεστε εκτός του Η.Β.). Η συσκευασία του προϊόντος πρέπει να γίνεται με προσοχή, ώστε να μην υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά της. Η παρούσα υποχρέωση είναι πρόσθετη στα νομοθετημένα δικαιώματα ενός καταναλωτή και δεν επηρεάζει κατά κανένα τρόπο αυτά τα δικαιώματα. Για πωλήσεις και σέρβις στο Η.Β., επικοινωνήστε με την HoMedics Group Ltd, PO Box 460, Tonbridge, Kent, TN9 9EW, UK. Αρ. τηλεφώνου γραμμής υποστήριξης: (01732) 360783. Εκτός του Η.Β., επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο της Salter.

Цифровой термометр для мгновенной проверки температуры

Новый термометр идеально подходит для измерения внутренней температуры блюд из мяса, птицы, рыбы, а также десертов, кондитерских изделий, пищи, приготовленной на открытом огне, и других блюд…
Перед использованием ознакомьтесь с инструкцией. Сохраните инструкцию, чтобы использовать ее для справки в будущем.

ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ

1. Нажмите кнопку ⏻ на задней панели устройства для включения.
2. После завершения работы устройства выключите его, нажав кнопку ⏻ для продления срока службы батарей. Устройство будет выключено автоматически, если оно не используется в течение 15 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Текущая температура, измеренная с помощью тонкого кончика термометра, будет отображена на ЖК-дисплее. На термометре всегда отображается текущая температура (показания термометра не блокируются).

1. Нажмите кнопку ⏻ на задней панели продукта для включения.
2. Чтобы измерить температуру, аккуратно вставьте кончик термометра в центр (самую толстую часть) куска мяса или блюда.
   Убедитесь, что термометр не соприкасается с костью, жиром или хрящом, поскольку это может повлиять на точность измерений.
3. На ЖК-дисплее будет отображена текущая температура, измеренная кончиком термометра (для отображения окончательного результата может понадобиться несколько секунд).

Очищайте устройство после каждого использования. Не оставляйте термометр в духовке во время приготовления блюда. Не используйте термометр для приподнимания или переворачивания ингредиентов.

ТЕМПЕРАТУРНЫЕ ГРАФИКИ

Обратите внимание, что на температурном графике, расположенном на обратной стороне этого буклета, отображены рекомендованные значения температуры приготовления мяса, определенные Хестоном Блюменталем (Heston Blumenthal) и USDA*. Значения температуры от Хестона Блюменталя несколько ниже и специально определены для получения наилучшего возможного вкуса и консистенции каждого вида блюд. Однако необходимо помнить, что при использовании температур, значения которых ниже значений, определенных USDA, существует больший риск для здоровья, в частности при приготовлении блюд из мяса, птицы и рыбы. Кроме того, очень важно использовать свежие ингредиенты и обеспечивать надлежащую обработку продуктов. Производитель не несет ответственности за возникновение заболеваний, вызванных употреблением пищевых продуктов, приготовленных с использованием данного устройства или температурных графиков.

* USDA (United States Department of Agriculture) – Министерство сельского хозяйства США опубликовали наиболее подробные рекомендации относительно температур приготовления пищи.

ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА БЛЮД ИЗ МЯСА

После достижения блюдом из мяса/птицы конечной температуры необходимо оставить его в устройстве для приготовления не менее чем на 3 минуты, прежде чем нарезать или подать блюдо на стол. Чтобы получить сочное мясо, которое легко нарезается, Хестон Блюменталь рекомендует оставить:

- маленькие куски (например, стейки, грудки и бифштексы) на 5 минут
- большие куски (например, жареного цыпленка и другие запекающиеся части мяса) на 30 – 45 минут.

ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЙ

1. Отодвиньте и снимите крышку батарейного отсека.
2. Переместите переключатель на нужный параметр.
3. Установите на место крышку батарейного отсека.

ЗАМЕНА БАТАРЕИ

1. Отодвиньте и снимите крышку батарейного отсека.
2. Установите новую батарею (LR44), соблюдая правильную полярность (+) сверху.
3. Установите на место крышку батарейного отсека.

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ ИНДИКАТОРЫ УСТРОЙСТВА

Уменьшение яркости ЖК-дисплея – означает низкий уровень заряда батареи. Рекомендуется заменить батарею, если она использовалась в течение 1-2 лет, во избежание коррозии устройства.



ниже -45°C



больше 200°C

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Температурный диапазон:
от -45°C до 200°C (от -49°F до 392°F)
Цена деления: 0,1°C/ 0,1°F
Батарея: 1 x LR44.

ОЧИСТКА

- Рекомендуется выполнять стерилизацию термометра перед каждым использованием, например, погрузить кончик термометра в кипящую воду на несколько минут.
- Для чистки корпуса термометра используйте мягкую влажную ткань.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать термометр в воду, а также использовать химические или абразивные чистящие средства.
- Все пластиковые части необходимо очищать непосредственно после их контакта с жирами, специями, уксусом и продуктами с сильным запахом или красящими свойствами. Не допускайте контакта с кислотами, такими как цитрусовые соки.

УХОД И МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Всегда немедленно извлекайте разряженные батареи.
- Используйте термометр только в жаропрочных перчатках. ВНИМАНИЕ! ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!
- Не погружайте корпус термометра в жидкость и избегайте попадания на него брызг любой жидкости.
- Термометр НЕ предназначен для использования в микроволновой печи.
- НЕ кладите термометр в духовку или на решетку.

ПОЯСНЕНИЕ WEEE


Данная маркировка означает, что в странах Европы не допускается утилизировать прибор вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы не нанести ущерба окружающей среде и здоровью населения в результате неверной утилизации отходов, прибор следует сдать на переработку, чтобы обеспечить экологичное повторное использование материальных ресурсов. Верните бывший в употреблении прибор через систему возврата и сбора отходов или свяжитесь с предприятием розничной торговли, где вы приобрели прибор. Там вы сможете сдать этот продукт для экологически безопасной переработки.

ИНСТРУКЦИИ К БАТАРЕЯМ


Данный символ означает, что батареи не следует утилизировать совместно с бытовым мусором, поскольку они содержат вещества, способные нанести вред окружающей среде и здоровью. Утилизируйте батареи в специально предназначенных для этого приемных пунктах.

ГАРАНТИЯ

Это изделие предназначено только для бытового использования. Компания Salter бесплатно выполнит ремонт или замену продукта или любой его части, если в течение 2 лет с момента приобретения устройство выйдет из строя по причине производственного брака. Эта гарантия распространяется на все компоненты, оказывающие влияние на работу продукта. Гарантия не распространяется на ухудшение внешнего вида вследствие естественного износа или на повреждения в результате неправильного использования. В случае самостоятельного вскрытия корпуса гарантия аннулируется. Эта гарантия не покрывает модификацию или адаптацию прибора, требуемые для его использования в какой-либо другой стране помимо страны, для которой он был сконструирован, произведен, апробирован и/или авторизован, а также ремонт прибора, поврежденного вследствие такой модификации. Компания Salter не несет ответственности за любой тип случайных, косвенных или намеренных повреждений. Покупатель обязан предоставить доказательства приобретения данного устройства и обеспечить его доставку в компанию Salter (или местному агенту, если покупка была произведена за пределами Великобритании). Во избежание повреждений во время транспортировки продукт должен быть упакован соответствующим образом. Это обязательство является дополнением к законодательно закрепленным правам потребителя и никоим образом не затрагивает эти права.
По вопросам продаж и техобслуживания в Великобритании обращайтесь по адресу: HoMedics Group Ltd, PO Box 460, Tonbridge, Kent, TN9 9EW, UK. Телефон горячей линии: (01732) 360783. За пределами Великобритании обращайтесь к местному распространителю.

PL

Termometr cyfrowy z funkcją natychmiastowego odczytu

Ten nowy termometr jest doskonały do sprawdzania wewnętrznej temperatury mięs, drobiu, ryb, deserów, powideł, potraw z grilla oraz wielu innych...
Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Instrukcje należy zachować w celu późniejszych konsultacji.

WŁ./WYŁ.

1. Nacisnąć przycisk ⏻ znajdujący się z tyłu produktu, aby włączyć.
2. Aby wydłużyć żywotność baterii, należy po zakończeniu użytkowania nacisnąć przycisk ⏻ w celu wyłączenia. Automatyczne wyłączenie będzie miało miejsce po 15 minutach bezczynności.

KORZYSTANIE Z PRODUKTU:

Cienka końcówka sondy mierzy bieżącą temperaturę, wyświetlając odczyt na LCD.
Termometr zawsze wyświetla bieżącą temperaturę (nie zapamiętuje odczytu).

1. Nacisnąć przycisk ⏻ znajdujący się z tyłu produktu, aby włączyć.
2. Aby zmierzyć temperaturę, delikatnie umieścić końcówkę sondy w środku (najgrubszej części) mięsa/żywności.
   Upewnić się, że sonda nie styka się z kością, tłuszczem ani chrząstką, ponieważ wpłynie to na ważność odczytu.
3. LCD wyświetli bieżącą temperaturę na końcówce sondy (może upłynąć kilka sekund przed osiągnięciem ostatecznej temperatury).

Zawsze oczyścić przed kolejnym użyciem. Nie pozostawiać termometru w piekarniku podczas gotowania. Nie używać termometru do podnoszenia lub obracania żywności.

TABELE TEMPERATUR

W celu zapewnienia wytycznych tabela temperatur na odwrocie niniejszej instrukcji przedstawia zalecenia dotyczące temperatury mięsa wg Heston i USDA*. Temperatury wg Heston są często nieco niższe i zostały specjalnie opracowane w celu zapewnienia możliwie najlepszego smaku i konsystencji każdego rodzaju żywności. Ważne jest jednak zrozumienie, że w przypadku wybrania temperatur niższych niż wytyczne USDA istnieje większe ryzyko dla zdrowia; szczególnie w przypadku gotowania mięsa, drobiu i ryb. Stosowanie świeżych składników oraz bezpieczne obchodzenie się z żywnością ma bardzo duże znaczenie. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za zatrucia pokarmowe, które mogą być wywołane przez żywność przygotowaną w oparciu o ten produkt lub tabele temperatur.

* USDA = United States Department of Agriculture (Departament Rolnictwa Stanów Zjednoczonych), publikuje najbardziej szczegółowe zalecane wytyczne.

PROCES „DOCHODZENIA" MIĘSA

Po osiągnięciu ostatecznej temperatury mięsa/drobiu, mięso zawsze „dochodzi" przez minimum 3 minuty przed przeniesieniem/podaniem. W przypadku bardziej soczystych mięs, które łatwiej przenieść, Heston zaleca „dochodzenie":

- Małe kawałki (np: steki, piersi i burgery) przez 5 minut.
- Większe kawałki (np: kurczak z rusztu i inne mięsa na pieczenie) przez 30 – 45 minut.

ZMIANA JEDNOSTEK

1. Odsunąć i zdjąć pokrywę baterii.
2. Przesunąć przełączniki na wybrane ustawienie.
3. Zamknąć pokrywę baterii.

WYMIANA BATERII

1. Odsunąć i zdjąć pokrywę baterii.
2. Włożyć nową baterię (LR44), upewniając się, że symbol + skierowany jest ku górze.
3. Zamknąć pokrywę baterii.

KONTROLKI OSTRZEGAWCZE PRODUKTU

Zmniejszona jasność wyświetlacza LCD = niski poziom baterii. Zalecamy wymianę baterii po 1-2 latach w celu uniknięcia korozji baterii w produkcie.



Poniżej -45°C



Powyżej 200°C

SPECYFIKACJE

Zakres temperatur: -45°C do 200°C (-49°F to 392°F)
Dokładność: 0,1°C/ 0,1°F
Bateria: 1 x LR44.

CZYSZCZENIE

- Zalecamy sterylizację sondy termometru przed każdym użyciem, np. umieszczenie tylko trzonka w gotującej wodzie na kilka minut.
- Czyścić powierzchnię termometru za pomocą wilgotnej szmatki.
- NIE zanurzać termometru w wodzie ani nie używać chemicznych/ściernych środków czyszczących.
- Wszystkie części z tworzywa sztucznego powinny zostać oczyszczone niezwłocznie po kontakcie z tłuszczami, przyprawami, octem i żywnością z dużą zawartością środków aromatyzujących/barwiących. Unikać kontaktu z kwasami, takimi jak kwas cytrynowy.

KONSERWACJA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Zawsze niezwłocznie wyjmować zużyte baterie.
- Zawsze nosić odporne na działanie ciepła rękawice podczas obchodzenia się z sondą termometru. UWAGA – GORĄCE POWIERZCHNIE!
- Nie zanurzać obudowy termometru w cieczy ani nie spryskać tej części wodą.
- Termometr NIE jest przeznaczony do użytku w kuchence mikrofalowej.
- NIE umieszczać termometru wewnątrz piekarnika lub grillu.

OBJAŚNIENIE WEEE

Ten znak wskazuje, że na obszarze UE przyrządu nie wolno pozbywać się wyrzucając do śmieci domowych. Aby chronić środowisko i zdrowie, którym zagraża nieodpowiednia utylizacja odpadów, przyrząd należy recyklingowi, aby umożliwić odzysk materiałów, z których został wykonany. Aby dokonać zwrotu zużytego przyrządu, należy skorzystać z programów zwrotu i odbioru lub skontaktować punkt zakupu urządzenia. Produkt zostanie odebrany do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

DYREKTYWA DOT. BATERII

Ten symbol oznacza, że baterii nie można wyrzucać wraz z odpadami domowymi, ponieważ baterie zawierają substancje, które mogą być szkodliwe dla środowiska oraz zdrowia. Baterie należy dostarczyć do wyznaczonych punktów zbiórki.

GWARANCJA

Niniejszy produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Firma Salter naprawi lub wymieni produkt lub dowolną część tego produktu bezpłatnie, jeśli w ciągu 2 lat od daty zakupu zostanie wykazane, że doszło do jego uszkodzenia w wyniku wadliwej jakości wykonania lub materiałów. Gwarancja obejmuje części robocze, które wpływają na prawidłowe działanie produktu. Nie obejmuje wad kosmetycznych spowodowanych przez normalne zużycie ani uszkodzeń spowodowanych przez wypadek lub niewłaściwe użycie. Otwarcie lub wyjęcie produktu lub jego podzespołów spowoduje unieważnienie gwarancji. Produkt wymagający modyfikacji lub adaptacji w celu umożliwienia jego działania w jakimkolwiek kraju innym niż kraj, dla którego został zaprojektowany, wyprodukowany, zatwierdzony i/lub autoryzowany, ani naprawa produktów uszkodzonych w wyniku tych modyfikacji nie są objęte niniejszą gwarancją. Firma Salter nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody uboczne, wynikowe czy szczególne. Roszczenia w ramach gwarancji muszą zostać złożone wraz z dowodem zakupu oraz przesłane paczką na koszt firmy Salter (lub lokalnego przedstawiciela w krajach poza Wielką Brytanią). Należy zachować ostrożność podczas pakowania produktu, tak aby nie spowodować jego uszkodzenia podczas transportu. Niniejsze zobowiązanie jest dodatkiem do statusowych praw konsumenta i nie wpływa na te prawa w żaden sposób. W sprawie sprzedaży i obsługi na terenie Wielkiej Brytanii należy kontaktować się z HoMedics Group Ltd, PO Box 460, Tonbridge, Kent, TN9 9EW, UK. Nr infolinii: (01732) 360783. W krajach poza Wielką Brytanią należy kontaktować się z lokalnym przedstawicielem firmy Salter.

Digitálny teplomer na okamžité zistenie teploty

Nový teplomer sa dokonale hodí na kontrolu vnútornej teploty mäsa, hydiny, rýb, múčnikov, cukroviniek, grilovaných potravín a podobne...
Pred použitím teplomera si dôkladne prečítajte tieto pokyny. Uschovajte ich na budúce použitie.

ZAPNUTIE/VYPNUTIE

1. Teplomer zapnete stlačením tlačidla ⏻ na zadnej strane.
2. Ak chcete maximálne predĺžiť životnosť batérie, prístroj po použití vypnite stlačením tlačidla ⏻. Teplomer sa automaticky vypne po 15 minútach nečinnosti.

POUŽITIE VÝROBKU:

Tenký hrot sondy meria aktuálnu teplotu, ktorá sa zobrazuje na displeji LCD.
Teplomer vždy zobrazuje aktuálnu teplotu (pri odpočte sa nezamyká).

1. Teplomer zapnete stlačením tlačidla ⏻ na zadnej strane.
2. Ak chcete zmerať teplotu, opatrne vložte hrot sondy to stredu (najhrubšej časti) mäsa/pripravovaného jedla.
   Skontrolujte, či sa sonda nedotýka kosti, tuku alebo šľachy, aby nebola ovplyvnená správnosť odpočtu.
3. Displej LCD zobrazí aktuálnu teplotu na konci sondy (dosiahnutie konečnej teploty trvá niekoľko sekúnd).

Teplomer pred každým použitím vyčistite. Nenechávajte ho v rúre pri pečení. Nepoužívajte ho na zdvíhanie alebo obracanie pripravovaného jedla.

TABUĽKY TEPLÔT

Na zadnej strane tejto brožúrky sú uvedené tabuľky teplôt s odporúčanými teplotami pri príprave mäsa podľa reštaurácie Heston a podľa USDA*. Teploty podľa reštaurácie Heston sú často nižšie a sú osobitne určené na dosiahnutie najlepšej možnej chute a textúry pri jednotlivých typoch potravín. Treba si však uvedomiť, že ak použijete nižšiu teplotu než odporúča USDA, hrozí vyššie zdravotné riziko, najmä pokiaľ ide o prípravu mäsa, hydiny a rýb. Veľmi dôležité je používanie čerstvých potravín a bezpečný spôsob ich spracovania. Výrobca teplomera nenesie žiadnu zodpovednosť za ochorenia spôsobené potravinami, ktoré by mohlo spôsobiť jedlo pripravené s použitím teplomera alebo na základe uvedených tabuliek.

* USDA = United States Department of Agriculture (Ministerstvo poľnohospodárstva USA), v súčasnosti zverejňuje najpodrobnejšie odporúčania.

OPEKANIE MÄSA

Keď mäso dosiahne konečnú teplotu, nechajte ho minimálne 3 minúty opekať a až potom porciujte a podávajte. Pri šťavnatom mäse, ktoré sa ľahko porciuje, Heston odporúča nasledovné opekanie:
- malé rezy (napr. steaky, prsia a mleté mäso) – 5 minút;
- veľké rezy (napr. pečené kurča alebo iné pečené kusy mäsa) 30 – 45 minút.

ZMENA JEDNOTIEK

1. Vysuňte a vytiahnite dvierka priečinka na batérie.
2. Posuňte spínač na zvolené nastavenie.
3. Vráťte dvierka na miesto.

VÝMENA BATÉRIE

1. Vysuňte a vytiahnite dvierka priečinka na batérie.
2. Vložte novú batériu (LR44), pričom dbajte na to, aby symbol + smeroval hore.
3. Vráťte dvierka na miesto.

VAROVNÉ INDIKÁTORY

Zníženie jasu LCD displeja = slabá batéria. Odporúčame vymeniť batériu každý 1 rok až 2 roky, aby v teplomere neskorodovala.



menej ako -45 °C



viac ako 200 °C

TECHNICKÉ ÚDAJE

Teplotný rozsah: -45 °C až 200 °C (-49 °F až 392 °F)
Rozlíšenie: 0,1 °C /0,1 °F
Batéria: 1 x LR44

ČISTENIE

- Odporúčame sterilizovať sondu pred každým použitím, t. j. vložiť len nožičku do vriacej vody na niekoľko minút.
- Teplomer čistite len mierne navlhčenou handričkou.
- NEPONÁRAJTE teplomer do vody ani nepoužívajte chemické/abrazívne čistiace prostriedky.
- Všetky plastové súčasti treba vyčistiť ihneď po styku s tukmi, korením, octom a silne korenenými alebo sfarbenými potravinami. Dajte pozor, aby sa teplomer nedostal do kontaktu s kyselinami, napríklad citrusovými šťavami.

STAROSTLIVOSŤ A BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Vybité batérie ihneď vytiahnite.
- Pri manipulácii so sondou teplomera vždy používajte rukavice odolné voči vysokým teplotám. POZOR NA HORÚCI POVRCH!
- Neponárajte teplomer do kvapaliny ani na túto časť nestriekajte žiadnu tekutinu.
- Teplomer NIE JE VHODNÝ na použitie v mikrovlnnej rúre.
- NEKLAĎTE teplomer na vnútornú plochu rúry alebo grilu.

WEEE POPIS

Tento symbol znamená, že výrobok by sa v rámci celej EU nemal vyhadzovať do domáceho odpadu. Aby nedošlo k možnému znečisteniu životného prostredie alebo poškodeniu zdravia v dôsledku nekontrolovaného odpadu, je potrebné pristupovať k recyklovaniu zodpovedne a propagovať tak opätovné použitie zdrojových materiálov. Ak chcete výrobok vrátiť, postupujte podľa systému na vrátenie a zber alebo kontaktujte predajcu, kde ste výrobok kúpili. Výrobok od vás prevezmú a bezpečne zrecyklujú.

POKYNY OHĽADNE BATÉRIE

Tento znak znamená, že batérie sa nesmú likvidovať spolu s domácim odpadom, pretože obsahujú látky, ktoré môžu znečistiť životné prostredie alebo poškodiť zdravie. Batérie likvidujte v strediskách určených pre zber odpadu.

ZÁRUKA

Výrobok je určený len na použitie v domácnosti. Spoločnosť Salter opraví alebo vymení tento výrobok alebo akúkoľvek jeho časť, a to bezplatne v období 2 rokov od dátumu kúpy, ak je možné dokázať, že zlyhal v dôsledku výrobnej chyby alebo chyby materiálov. Táto záruka sa vzťahuje na pracovné súčasti, ktoré ovplyvňujú funkčnosť výrobku. Nevzťahuje sa na kozmetické poškodenie spôsobené bežným opotrebovaním alebo na poškodenie spôsobené náhodne či nesprávnym použitím. Ak produkt alebo jeho súčasti otvoríte alebo rozoberiete, záruka bude neplatná. Táto záruka sa nevzťahuje na výrobok, ktorý vyžaduje úpravy alebo prispôsobenie na účely uvedenia do prevádzky v inej krajine, ako je krajina, pre ktorú bol navrhnutý, vyrobený, schválený alebo autorizovaný, ani na opravy výrobkov poškodených uvedenými úpravami. Spoločnosť Salter nezodpovedá za žiadne náhodné, následné alebo osobitné škody. Záručné nároky musia byť preukázané dokladom o kúpe a musia byť zaslané zaplatenou zásielkou spoločnosti Salter (alebo miestnemu zástupcovi určenému spoločnosťou Salter, ak sa nachádzate mimo Spojeného kráľovstva). Pri balení produktu by ste mali postupovať opatrne, aby sa počas prepravy nepoškodil. Tento záväzok sa pričleňuje k zákonným spotrebiteľským právam a nijak tieto práva neovplyvňuje. Pre predaj a servis v Spojenom kráľovstve kontaktujte spoločnosť HoMedics Group Ltd, PO Box 460, Tonbridge, Kent, TN9 9EW, Spojené kráľovstvo. Číslo telefónnej linky: (01732) 360783. Mimo Spojené kráľovstvo kontaktujte zástupcu, ktorého určila spoločnosť Salter.

TEMPERATURE CHARTS

Description & Graphics of meats/ type of food

Meat		Heston		USDA	
		(ºC)	(ºF)	(ºC)	(ºF)
Beef & Veal (Whole Cuts)	Rare	50	122	63	145
	Medium Rare	55	131		
	Medium	60	140		
	Medium Well	65	149		
	Well Done	70	158		
Minced Beef (Beef Burgers)	Medium Rare	55	131	72	160
	Medium	60	140		
	Medium Well	65	149		
	Well Done	70	158		
Other Minced Meats & Sausages		70	158	74	165
Lamb (Whole Cuts)		60	140	63	145
Pork/Ham (Whole Cuts)		60	140	63	145
Fish		50	122	63	145
Poultry	Whole Chicken/Leg	75	167	74	165
	Whole Breast	65	149		

Food	Type	Heston	
		(ºC)	(ºF)
Confectionery	SOFT BALL	115	239
	FIRM BALL	120	248
	HARD BALL	126	259
	SOFT CRACK	140	284
	HARD CRACK	150	302
	L. CARAMEL	170	338
	M. CARAMEL	180	356
	D. CARAMEL	188	370
Oil Temps for Deep Frying	POULTRY	170	338
	POTATOES	180	356
	DOUGHNUTS	185	365
	SEAFOOD	190	374

Please read this instruction manual before use. Keep these instructions for future reference.

Register your product today at:
www.homedicsgroup.com/register



SALTER

HoMedics Group Ltd
PO Box 460, Tonbridge, Kent, TN9 9EW, UK.
www.salterhousewares.co.uk

IB-544-1213-01